

Punschmasse

1-2-3 sind die Zutaten für die Punschmasse verarbeitet. Ein schönes Rezept für eine süße Füllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

15 Stk.	Biskotten
5 EL	Rum
3 EL	Kaffee
100 g	Butter
100 g	Staubzucker
200 g	Nüsse
120 g	Schokolade
120 g	Marmelade

Zubereitung

1. Diese **Punschmasse** ist im Handumdrehen zuzubereiten. Zu Anfang die feinen Biskotten oder Butterkekse zerbröseln und in eine Schale füllen. Kaffee, Staubzucker, weiche Butter wie auch Rum darauf träufeln und vermengen. Daraufhin ziehen lassen.
2. Nüsse hacken und Schokolade im Wasserbad schmelzen, um gemeinsam mit den Nüssen zur Keksmasse zu kommen.
3. Ebenfalls die Marmelade darunter rühren und fertig ist die Punschmasse zur Weiterverarbeitung.

Tipp

Diese Punschmasse kann als optimale Füllung für Kekse und Plätzchen verarbeitet werden.