



Süße Resteverwertung: Punschkraperl

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

Biskuitboden

- 5 Eier
- 140 g Kristallzucker
- 10 g Vanillezucker
- 150 g Mehl glatt
- Prise Salz
- ggf. etwas Zitronenschale (nach Geschmack - kann man auch weglassen)

Punschfüllung

- ein Teller Weihnachtskekse
- 100-150 g Marillenmarmelade
- 100 ml Rum
- 40-50 g Backkakao
- restlicher Biskuitboden

Glasur

- 2 Becher Punschglasur
- ggf. etwas Kochschokolade

ZUBEREITUNG:

Zuerst wird der Biskuitboden gebacken. Backrohr auf 180° vorheizen. Eier und Zucker (Kristall- & Vanillezucker) ca. 10 Minuten weißschaumig schlagen. Danach das Mehl (ggf. mit Zitronenschale) vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (ca. 38x33 cm) gleichmäßig verteilen. Bei 180°C (Ober- & Unterhitze) für ca. 10-15 Minuten backen, bis der Biskuitboden eine schöne hellbraune Farbe hat.

Den Biskuitboden - am besten auf einen neuen Bogen Backpapier oder auf ein bezuckertes Brett - stürzen und das Backpapier abziehen. Tipp: Damit sich das Backpapier besser löst, einfach mit einem feuchten Tuch darüberstreichen. Biskuit auskühlen lassen.

Damit wir schöne Punschwürfel mit 4x4 cm erhalten, messen wir nun beim Biskuit 32x20 cm ab und schneiden das Rechteck aus. Der übrige Biskuitboden wird Teil der Punschmasse.

Für die Punschmasse den restlichen Biskuitboden in eine Schüssel geben und etwas zerbröseln. Die Weihnachtskekse in einen Cutter/Zerkleinerer oder in einem guten Mixer zu Brösel verarbeiten. Sofern kein elektrisches Gerät bereitsteht, kann man die Kekse auch in einen Frischhaltebeutel geben und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer zerkleinern.



Die Brösel ebenfalls in die Schüssel zum Biskuitboden geben. Marmelade, Rum und Backkakao hinzufügen und alles gut vermischen. Tipp: Damit die Masse nicht zu flüssig wird, Marmelade & Rum nach und nach dazugeben. Wenn wir eine schöne geschmeidige Konsistenz haben, beiseitestellen.

Den Biskuitboden schneiden wir nun nochmals an der längeren Seite in der Mitte auseinander, sodass wir 2 Rechtecke mit je 20x 16 cm haben. Einen der Böden mit der Punschmasse bestreichen und gleichmäßig verteilen und den anderen Boden - mit der glatten Seite nach oben - drauflegen. Jetzt schneiden wir 4x4 cm große Würfel und stellen sie kalt.



Wenn Zeit ist, die werdenden Punschkräpferl über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Andernfalls gleich die Punschglasur laut Anleitung zubereiten. Die Würfel aprikotieren (= ganz dünn mit Marillenmarmelade bestreichen; so wird die Glasur schön glatt) und glasieren.

Man kann die Punschkräpferl dann natürlich noch nach Herzenslust verzieren, z.B. geschmolzene Kochschokolade darüber spritzen. Noch einmal kühl stellen und anschließend genießen!



Auch wenn die Punschkräpferl etwas schief und nicht ganz so perfekt aussehen wie aus dem Supermarkt, so schmeckt Selbstgemachtes doch immer noch am besten. :)

Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken!

PS: Alternativ zu den Weihnachtskekzen eignen sich natürlich auch alte Kuchen - so kann man aus etwas Altem und nicht mehr ganz so saftigen Mehlspeise, ein neues köstliches Dessert zaubern. :)