Punsch Würfel

Aufwendige Mehlspeise.

Zutaten

Menge	Zutat
Biskuitplatte	
4	Eier
150 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
150 g	Mehl glatt
2 EL	Maizena (Maisstärke)
0.5 Pkg	Backpulver
Füllung	
200 g	Marillenmarmelade
5 EL	Kristallzucker
60 ml	Kirsch Likör
50 ml	Orangensaft
100 g	Schokolade
Fondant oder Punsch Glasur	
1 EL	Öl
350 g	Kristallzucker
4 EL	Wasser
3 EL	Kirschen Saft
Punsch-Überzug	
50 g	Marillenmarmelade
60 ml	

Rum
60 ml
Wasser
12 Stk
Kirsche kandiert

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Biskuitteig (30 Minuten)
☐
1.

4 4Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel am besten mit dem Mixer zu einem Eischnee schlagen. In einer weiteren Schüssel
4 4Eidotter (Eigelb)
150 g 150Staubzucker
1 Pkg 1Vanillezucker vermengen. Auf einem Teller
150 g 150Mehl glatt
2 EL 2Maizena (Maisstärke) und
0.5 Pkg 0.5Backpulver miteinander versieben. Das nun unter die Dotter-Masse gut einrühren. Zuletzt den vorbereiteten Eischnee vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200°C zirka 12 Minuten goldbraun backen.

Füllung (20 Minuten)
☐
2.

Für die Füllung noch eine Biskuit-Platte backen, auskühlen lassen und zerbröseln und in eine Schüssel geben.
5 EL 5Marillenmarmelade mit
5 EL 5Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen und mit
125 ml 125Kirsch Likör und
50 ml 50Orangensaft ablöschen und zerbröseltes Biskuit einrühren. Zum Schluss
50 g 50Schokolade (erweicht) und
50 g 50Schokolade Schokolade (gehackt) unterrühren.

Punsch Würfel (20 Minuten)
☐
3.

Biskuit-Platte halbieren und beide Hälften mit
150 g 150Marillenmarmelade bestreichen und die Punsch-Masse daraufstreichen. Die zweite Biskuit-Platte drauflegen und mit Folie einpacken. Über Nacht in den Kühlschrank geben und danach in 12 Teile schneiden.

Fondant (30 Minuten)
☐
4.

Für den Fondant (Glasur), eine feuerfeste Form ganz dünn mit
1 EL 1Öl ausstreichen und in den Kühlschrank geben.
350 g 350Kristallzucker zusammen mit
4 EL 4Wasser in einem Topf aufkochen. Der so entstehende Sirup muss elastisch aber nicht zähflüssig sein. Verunreinigungen die sich absetzen sofort entfernen. Nun noch
3 EL 3Kirschen Saft für die Farbe hinzufügen. Den gekochten Sirup nun in die kalte Form gießen und etwas auskühlen lassen. Dann mit einer Spachtel die Masse gut durchmischen damit der Zucker fest wird. Es soll eine glatte noch knetbare Masse entstehen, die dann über die Punsch Würfel gegossen werden soll.

Punsch-Überzug (20 Minuten)
☐
5.

In einem Topf
50 g 50Marillenmarmelade
60 ml 60Kirsch Likör und
60 ml 60Wasser erwärmen und die Punsch Würfel darin wenden, so dass alle Seiten mit Marmelade überzogen sind. Mit Punsch Glasur glasieren und auf jeden Würfel eine der
12 Stk 12Kirsche kandiert geben.

Tipp

Anstelle der kandierten Kirschen kann man auch Mandeln oder Smarties nehmen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Schwer

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- **Zeit**

  1 Stunde 30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste