



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 Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel am besten mit dem Mixer zu einem Eischnee schlagen. In einer weiteren Schüssel 4 Eidotter (Eigelb) 150 g Staubzucker 1 Pkg Vanillezucker vermengen. Auf einem Teller 150 g Mehl glatt 2 EL Maizena (Maisstärke) und 0.5 Pkg Backpulver 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 Marillenmarmelade mit 5 EL Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen und mit 125 ml Kirsch Likör und 50 ml Orangensaft ablöschen und zerbröseltes Biskuit einrühren. Zum Schluss 50 g Schokolade (erweicht) und 50 g Schokolade Schokolade (gehackt) unterrühren.
Punsch Würfel (20 Minuten)		
☐	3.	Biskuit-Platte halbieren und beide Hälften mit 150 g Marillenmarmelade 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)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	4.	Für den Fondant (Glasur), eine feuerfeste Form ganz dünn mit 1 EL Öl ausstreichen und in den Kühlschrank geben. 350 g Kristallzucker zusammen mit 4 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Der so entstehende Sirup muss elastisch aber nicht zähflüssig sein. Verunreinigungen die sich absetzen sofort entfernen. Nun noch 3 EL Kirschen 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 Marillenmarmelade 60 ml Kirsch Likör und 60 ml Wasser 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 Kirsche kandiert geben.
--------------------------	----	---

Tipp

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

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Schwer

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 30 Minuten

- **Preiskategorie**