

EIERLIKÖR-PUNSCHKRAPFERL

ZUTATEN für ca. 12 Punschkrapferl

Biskuit

4 Eier getrennt
120 g Staubzucker
60 g Butter, flüssig
3 EL Eierlikör
120 g Mehl, glatt
rosa Lebensmittelfarbe



Eierlikörpunschfüllung

Helle Biskuitreste (ersatzweise ein Fertigbiskuit ca. 3 cm hoch)
2-3 EL Marillenmarmelade
250-300 ml Eierlikör



etwas Marillenmarmelade zum Bestreichen
ev. 250 g rosa Rollfondant (z.B. Pastel Pink v. Fun Cake)
oder Punschglasur

ZUBEREITUNG

Biskuit

- Eiweiß steif schlagen; Eigelb mit Staubzucker schaumig schlagen, nicht mehr heiße Butter und Eierlikör einrühren. Mehl und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben. Dezent mit rosa Lebensmittelfarbe färben.
- Biskuitteig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175° C ca. 10 Minuten backen. Nadelprobe. Sobald die Oberfläche leicht Farbe angenommen hat, aus dem Rohr nehmen. Wird der Teig zu lange gebacken, lässt er sich nicht mehr rollen.
- Teig auf ein mit Kristallzucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backtrennpapier abziehen und auskühlen lassen. Teig in 4 gleichbreite Streifen schneiden und jeweils einseitig mit Marmelade bestreichen.

Füllung

- Biskuitreste zerbröseln und mit Marmelade und Eierlikör zu einer Punschmasse verkneten. Diese in zwei Teile teilen.
- Eine Kastenkuchenform mit Klarsichtfolie auslegen. Einen Teigstreifen einlegen (mit der Marmeladenseite nach oben), die Hälfte der Eierlikör-Punschmasse auflegen und flach drücken, mit dem zweiten Teigstreifen abdecken. Dasselbe mit dem zweiten Teil der Masse wiederholen.
- Für etwa 15-20 min ins Gefrierfach stellen.
- Jeweils in 6 Würfel schneiden, dünn mit Marmelade bestreichen und diese mit dem ausgerollten Rollfondant bzw. mit Punschglasur überziehen.
- Mit Fondantblüten dekorieren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose