



PUNSCHTALER

ZUTATEN für ca. 30–40 Stück (je nach Größe)

250 g Mehl, glatt
1 Msp. Backpulver
50 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
150 g kalte Butter, in Würfeln
70 g geriebene Nüsse (Hasel-, Walnüsse oder gemischt)
1 Eigelb



60 g Wasser
60 g Staubzucker
60 g Honig
1 P. Vanillinzucker
30 g Inländer-Rum
250 g geriebene Nüsse (Haselnüsse)



1 Becher rosa Punschglasur* (z.B. von Manner)
ev. Dekoperlen oder Glitter

ZUBEREITUNG

- **Teig:** Teig: Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Butter (im Mixer) verbröseln, Nüsse und Eigelb dazugeben und rasch zu einem Nüssmürbteig kneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.
- **Backrohr** auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Runde Kekse (zw. 3,5 und 5 cm Durchmesser) ausstechen und 8–10 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
- **Nussfüllung:** Wasser, Zucker, Honig und Rum erhitzen, Nüsse begeben und sämig rühren. Abkühlen lassen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und damit je zwei Kekse zusammen setzen.
- **Glasur:** Punschglasur nach Anleitung erwärmen und die Kekse glasieren. Eventuell mit Dekoperlen oder -streuseln garnieren.

TIPP Punschglasur selber machen

2 EL Rum und ca. 2 EL heißes Wasser in 250 g gesiebten, sehr feinen Staubzucker einrühren. Mit 1 EL Himbeersirup oder rosa Lebensmittelfarbe einfärben.
Die Masse sollte nicht zu flüssig, sondern geschmeidig und etwas zäh sein. Sollte sie zu flüssig geraten sein, kurz stehen lassen, dann zieht sie an, bzw. mehr Staubzucker unterrühren.

