



PUNSCHKRAPFERL-HERZ

ZUTATEN für 3 Herz-Punschkrapfen

4 Eiweiß, 4 Eigelb
120 g Staubzucker
60 g flüssige Butter
100 g Mehl



ca. 500 g Kuchenreste (Biskuit, Schokokuchen)
50–100 ml Rum (40–60%)
5–10 g echter Kakao
100 g Marillenmarmelade (+ ca. 50 g zum Bestreichen)



2 Becher Punschglasur



Herzausstecher (alternativ Papierschablone in Herzform)

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Für den **Biskuitboden** Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- Eigelb mit 2 EL heißem Wasser und dem Staubzucker fluffig aufschlagen. Langsam die flüssige Butter zugießen und weiter-rühren. Zum Schluss das Mehl und das steife Eiweiß abwechselnd mit einem Schneebesen untermengen.
- Den Biskuitteig auf das Backblech streichen und ca. 10–12 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Auskühlen 6 große Herzen ausstechen. Wenn das Biskuit zu dünn ist, können auch jeweils 2 Herzen mit etwas Marillenmarmelade zu einem Boden zusammengeklebt werden.
- Für die **Punschmasse** die Kuchenreste mit den frischen Biskuitresten fein zerbröseln. Je nach Feuchtigkeit der Kuchenreste die halbe oder ganze Menge Rum und – je nach Farbe der Kuchenreste – mehr oder weniger Kakao untermengen. Mit der Marillenmarmelade zu einer feuchten Masse kneten.
- **Zusammensetzen:** Die Biskuitherzen mit etwas Marillenmarmelade bestreichen, die Punschmasse aufdrapieren und mit einem Biskuitherz abschließen. Die Oberseite ebenso dünn mit Marmelade bestreichen, damit die Poren geschlossen sind. Die Außenkanten mit einem Messer glätten. Im Kühlschrank am besten über Nacht festigen lassen.
- Die Punschglasur nach Packungsanleitung zubereiten und darübergießen. Auskühlen lassen.

TIPP

Damit die Punschglasur an der Oberfläche nicht zu dick und dennoch schön glatt wird, habe ich hier mit einem kleinen Trick gearbeitet. Ich habe die Oberfläche der Herzen – vor dem Übergießen mit Punschglasur – mit einer dünnen Schicht rosa Rollfondant bedeckt.

