

PUNSCHROLLEN

ZUTATEN für ca. 30 Rollen

500 g Kuchenreste (Biskuit oder Schokokuchen)

10 g Backkakao

100 ml Rum (40–60%)

100 g Marillenmarmelade

★

500 g rosa Marzipan

ca. 100 g weiße Kuvertüre

Kokosette, gefriergetrocknete Himbeeren, gehakte grüne Pistazien

ZUBEREITUNG

Für die Punschmasse die Kuchenreste fein zerbröseln. Mit Kakao, Rum und Marmelade zu einer feuchten, kompakten Masse verkneten.

Aus der Punschmasse (mit Hilfe von Klarsichtfolie) etwa 25 mm dicke Stränge rollen. Diese gut kühlen (entweder für ca. 2 Stunden im Kühlschrank oder 20 Minuten im Tiefkühler).

Inzwischen das Marzipan dünn ausrollen (funktioniert am besten mit feinem Staubzucker). Die Punschrollen mit dem Marzipan umhüllen und in etwa 6–7 cm große Stücke schneiden.

Die Kuvertüre im Wasserbad schonend schmelzen.

Die Enden der Röllchen in die Schokolade tauchen und danach in Kokosette drehen. Alternativ mit Pistazien und Himbeerstückchen garnieren.

VARIANTE

Schwedische Punschrollen: Punschmasse mit grünem Marzipan überziehen und in dunkle Kuvertüre tauchen.

