

PUNSCHKRAPFERL

mit Zimtobers

Die Zutaten.

Für ca. 20 Stück

Das Biscuit

10 Eidotter

40 g Staubzucker

Prise Vanillezucker

Prise Salz

Zesten von 2 Zitronen

10 Eiweiß

200 g Zucker

250 g Mehl

Die Punschfülle

125 ml Rum

40 ml Läuterzucker

50 g Zartbitterschokolade

Zesten von 1 Zitrone und 1 Orange

1 Prise Zimt

200 g Marillenmarmelade

Keksreste

Die Garnitur

etwas Marillenmarmelade

250 g Fondant mit Lebensmittelfarbe rosa gefärbt

20 Stück Amarenakirschen

20 Minzblätter

etwas Blattgold

Die Zubereitung.

Für das Biscuit die Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren und etwas Vanillezucker, Salz und die Zesten unterrühren. Die Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Beide Massen vorsichtig miteinander vermengen und das Mehl dazusieben und unterheben. Aus der Masse werden zwei Böden gebacken. Jeweils die Hälfte der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C 10 Minuten backen.

Aus dem Teig zwei 20 x 25 cm große Rechtecke schneiden. Restlichen Biscuitteig für die Punschfülle zerkleinern und in einer Schüssel mit der Marillenmarmelade, dem Rum sowie