

PUNSCHKRAPFEN - PUNSCHKRAPFERL



6	Stk	Eier (getrennt)
240	g	Staubzucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Stk	Zitronenschale, gerieben
1	Prise	Salz
200	g	Mehl (Typ 480)
150	g	Marillenmarmelade
40	ml	Grand Marnier

Zutaten für die Glasur		400	g	Fondant
1	Stk			Lebensmittelfarbe (rosa)
1	Schuss			Wasser

- 1 Für die Punschkrapfen die Eier trennen. In einer Schüssel Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig schlagen. Man sollte schon mindestens 4-5 Minuten mixen, so wird es schön flaumig.
- 2 Eiklar und Salz zu Schnee schlagen. Mehl und Eischnee unter die Dottermasse heben.
- 3 Ein Blech mit Backpapier belegen und die Masse aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8-10 Min. backen. Aus dem Biskuit zwei Böden schneiden. Einfach jeweils die Hälfte vom Blech nehmen, Ränder wegschneiden. (Die Ränder für die Punschmasse verwenden).
- 4 Für das Punsch Biskuit (Punschmasse) das restliche Biskuit bzw. es ist die Masse, die übrig bleibt - klein würfelig schneiden und mit Marmelade und Grand Marnier in einer Schüssel vermischen und stehen lassen. (30 Min.)
- 5 Einen Biskuitboden dünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Den anderen Boden mit der fertigen Punschmasse bestreichen. Nun miteinander zusammenkleben, so dass der Marmelade- und die Punschmasse in der Mitte sind.
- 6 Die Punsschnitten leicht pressen und für 1 Std. kühlen. Danach mit einem Ausstecher eckig ausstechen. Jeden Krapfen mit Marmelade rundum bestreichen.
- 7 Der fertige Fondant wird mit einem Schuss Wasser und rosa Lebensmittelfarbe aufgewärmt. Die Punschkrapfen damit überziehen.