

Punschkrapferl-Glücksbringer

Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 6 | Eier |
| 120 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 110 g | Mehl |
| 350-400 g | Keksreste |
| 125 ml | Rum (für die Punschkrapferlfülle) |
| 100 ml | Orangensaft |
| | Zitronenschale |
| 50 g | Haselnüsse, gerieben |
| 2 EL | Marmelade nach Wahl |
| 2 EL | Kakaopulver |
| 250 g | Staubzucker |
| 1-2 EL | Wasser |
| 2 EL | Rum (für die Punschglasur) |
| 2 EL | Himbeersirup |
| | Buntes Marzipan oder Fondant sowie Ausstechformen (für die Dekoration) |



Zubereitung

1. Für die Biskuitmasse Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Eidotter mit 2 EL Zucker gut verrühren. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
2. Mehl und Eischnee zur Dottermasse geben und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufstreifen. Ungefähr eine viertel Stunde backen und auskühlen lassen. Den fertigen Boden in zwei Hälften teilen
3. Für die Punschkrapferl-Fülle die Keksreste in einem Gefrierbeutel fein zerklopfen oder im Mixer zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten der Fülle gut vermischen und kurz stehen lassen.
4. Die Fülle auf eine Hälfte des Biskuitbodens streichen und die zweite Hälfte darauf platzieren. In gleich große Würfel schneiden.
5. Für die Punschglasur den Staubzucker sieben und heißes Wasser und Rum hinzufügen. Langsam den Sirup zugeben, bis die typische rosa Farbe entsteht.
6. Nun mit der Glasur die Würfel überziehen und diese trocknen lassen.
7. Marzipan oder Fondant ausrollen. Mit den gewünschten Motiven ausstechen oder mit der

Hand Figuren wie Kleeblatt, Schweinchen oder Hufeisen formen. Danach die Punschwürfel damit dekorieren.

Tipp: Keine Lust auf Backen? Alternativ könnt ihr die Punschmasse auch auf ausgerolltem Marzipan oder Fondant verteilen, ausstechen und mit Glasur oder Schokolade überziehen.