

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Markus Braunauer

Punschkräpfen

Zutaten

(für ca. 30 Punschkräpfen)

Für den Biskuitteig

- 10 Eier
- 280 g Kristallzucker
- 200 g Mehl (glatt)
- 40 g Maisstärke
- ca. 100 ml Rum
- etwas Marillenmarmelade (je nach Geschmack)
- 1 runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser)

Für die Glasur

- 125 g Fondant
- 25 ml Wasser
- etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Eier mit dem Zucker vermengen und in der Küchenmaschine mit einem Schneebesen-Aufsatz gut schaumig rühren. Dann die Maisstärke und das Mehl vorsichtig mit den Händen unterheben.
 - 2.** Die Masse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche im Verhältnis 1/3 zu 2/3 aufteilen. Das erste Blech ist für einen dünneren Biskuitboden und -deckel, das zweite Blech mit etwas mehr Masse ist für die Füllung.
 - 3.** Das Blech mit dem dünneren Biskuitteig ins Rohr geben und bei 200° C Ober-Unterhitze für etwa 10 Minuten backen.
 - 4.** Im Anschluss das Blech mit dem ersten gebackenen Biskuitteig herausnehmen und das Blech mit dem etwas dicker ausgestrichenen Biskuitteig ins Rohr geben und bei 180° C Ober-Unterhitze für etwa 40 Minuten backen. Danach den Teig aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
 - 5.** Sobald der Teig ausgekühlt ist den dickeren nehmen, in kleine Stücke zerreißen und mit Rum und Marmelade in einer Schüssel in der Küchenmaschine mit einem Bischof-Aufsatz zu einer Punschmasse vermengen. Den dünneren Teig in zwei Hälften teilen.
 - 6.** Eine der beiden dünnen Biskuitteig-Hälften mit Marillenmarmelade bestreichen, die fertige Punschmasse darauf verteilen und gut anpressen. Dann zweite Biskuitteig-Hälfte darauflegen, mit Backpapier abschließen und alles für etwa 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
 - 7.** Die gut durchgekühlte Masse aus dem Gefrierschrank nehmen, das Backpapier an der Oberseite abziehen und den Biskuitteig mit Staubzucker bestreuen, sodass die Krapferl später nicht am Boden kleben bleiben.
 - 8.** Den Teig umdrehen, auch hier das Backpapier abziehen und die Oberfläche mit Marillenmarmelade bestreichen. Nun mit einem runden Ausstecher kleine Krapferl ausstechen.
 - 9.** Für die Glasur das Fondant mit Wasser und der Lebensmittelfarbe verrühren, bis sich die typisch rosarote Färbung ergibt.
- Tipp:** Die Glasur sollte nicht zu fest sein, damit sie sich schön verarbeiten lässt!
- 10.** Zum Schluss die Punschkräpferl in die Glasur tauchen und auf einem Abtropfgestell etwa 10 Minuten trocknen lassen. Nicht kaltstellen!