

## Rezept

# Punschkrapferl

Ein Rezept von Punschkrapferl, am 29.09.2023

## Zutaten

### Für die Sandmasse

50 g	Butter	5	Eier
100 g	Puderzucker		Salz
1 Pck.	Vanillezucker	abgeriebene Schale von 1	Bio-Zitrone
80 g	Mehl	80 g	Kartoffelstärke

### Für die Füllung

130 g	Aprikosenkonfitüre	2 EL	Aprikosenkonfitüre
100 ml	Rum		

### Für die Punschglasur

450 g	Puderzucker	30 ml	Rum
3 Tropfen	rote Lebensmittelfarbe	50 g	Bitterschokolade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Für die Sandmasse die Butter schmelzen. Eier, Puderzucker, 1 gute Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. dickcremig schlagen. Mehl und Stärke darafsieben und mit einem Teigschaber unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
2. Die Masse im heißen Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen und auskühlen lassen. Die Seitenränder der Teigplatte schmal abschneiden. Die Teigplatte vierteln, zwei Viertel zusammen mit den abgeschnittenen Rändern in 1 cm große Würfel schneiden. Die beiden anderen Viertel sind Boden und Deckel der Punschkrapfen.
3. Für die Füllung die Biskuitwürfel in eine Schüssel geben. 130 g Konfitüre, Rum und 40 ml Wasser in einem Topf aufkochen, über die Würfel gießen und untermischen. Teigplatten mit je 1 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Auf einer Teigplatte die Füllung verteilen, die zweite Teigplatte mit der Konfitüreseite nach unten auflegen und leicht andrücken. Den Kuchen mit Backpapier abdecken, ein Brett zum Beschweren darauflegen und den Kuchen ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Das Brett und das Backpapier entfernen, Seitenränder der Teigplatten gerade schneiden und den Kuchen in zwölf gleichmäßige Stücke schneiden.

4. Für die Punschglasur Puderzucker, Rum und Lebensmittelfarbe zusammen mit 40 ml heißem Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Krapfen auf ein Gitter setzen, einen Teller darunter stellen, damit die abtropfende Glasur aufgefangen wird, und die Würfel mit der Punschglasur übergießen. Abgetropfte Punschglasur in einen Topf geben, leicht erwärmen und erneut über die Krapfen gießen, bis alle Würfel damit überzogen sind. Punschkräpfen an einem kühlen Ort ca. 2 Std. trocknen lassen. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, Krapfen mit sehr dünnen Schoko ladenlinien verzieren und trocknen lassen.