

Rezept

Schwedische Punschrollen

Ein Rezept von Schwedische Punschrollen, am 18.12.2025

Zutaten

Für die Füllung:

60 g	weiche Butter	40 g	Zucker
1	Ei	80 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver	2 TL	Kakaopulver
1 TL	Lebkuchengewürz	2 EL	Rum

Für die Rollen:

50 g	Zartbitter-Kuvertüre	350 g	Marzipanrohmasse
25 g	weiche Butter	2 EL	Rum
50 g	Puderzucker		rosa oder grüne Speisefarbe
60 g	dunkle Kuchenglasur (Fertigprodukt)		rosa oder grüne Zuckerperlen zum Bestreuen

Außerdem:

Kastenform (ca. 18 cm, ersatzweise Springform ca. 20 cm Ø)	Butter für die Form
---	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 225 kcal, 13 g F, 3 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Für die Füllung am Vortag einen Kuchen backen. Dazu den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Das Ei gut unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz vermischen. Die Mehlmischung mit dem Rum zügig unter die Buttermasse rühren. Die Kuchenform mit etwas Butter fetten. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Über Nacht ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag den Kuchen mit den Händen fein zerbröseln. Für die Rollen die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen 50 g Marzipanrohmasse auf einer Rohkostreibe fein raspeln und mit der Butter in Flöckchen mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Geschmolzene Kuvertüre und Rum unterrühren, dann die Kuchenbrösel untermengen. Von Hand zu einer glatten Kugel kneten und kühl stellen.
3. Die übrige Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und dabei Speisefarbe zugeben, bis die Farbe nach Wunsch ist. Portion halbieren und die Hälften auf Backpapier zu zwei Längsstreifen von jeweils ca. 36 × 8 cm ausrollen.

4. Den Kuchenteig zu zwei Rollen à 36 cm Länge formen. Jeweils auf ein Marzipanrechteck legen und dieses mithilfe des Backpapiers aufrollen, an der Kante leicht festdrücken. Die Rollen in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die Punschrullen mit den Enden ca. 5 mm tief eintauchen. Kurz abtropfen lassen, mit Zuckerperlen bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen.