



# PUNSCHKRAPFERL



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## Tipps

Mit eingefärbtem Fondant überziehen.

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

10 Ei(er)

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

250 g Mehl

40 g Kakaopulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Rum

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

0.5 TL Zimt

200 g Marillenmarmelade

### FÜR DIE GLASUR

400 g Fondantüberzug

1 Pkg. [packer!] rote Lebensmittelfarbe

1 Schuss Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 2/3 vom Schokoladebiskuit in kleine Würfel schneiden und in eine Rührschüssel geben. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen bis eine saftige Masse entsteht.
4. Den restlichen Schokoladebiskuit in eine rechteckige Form legen. Die Füllung darauf verteilen und 4-6 Stunden kühlen.
5. Für die Glasur: Der fertige Fondant wird mit einem Schuss Wasser und rosa Lebensmittelfarbe aufgewärmt.
6. Die Masse in 3x3 große Würfel schneiden und mit der Glasur überziehen.