



Punschkrapfen

ZUTATEN FÜR CA. 30 MINIKRAPFERL

Biskuitteig

10 Eier
280 g Kristallzucker
40 g Maizena
200 g Weizenmehl, glatt
ca. 100 ml Rum (38 %),
nach Geschmack
Marillenmarmelade,
nach Geschmack

Glasur

125 g Fondant
25 ml Wasser
rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

BISKUITTEIG – Eier mit Zucker vermengen und schaumig schlagen, dann Maizena und Mehl unterheben.

Masse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche im Verhältnis ein Drittel zu zwei Drittel aufteilen: 1 Blech für dünnes Biskuit für Boden und Deckel, 1 Blech etwas dicker mit dem Rest der Masse für die Füllung.

Dünnes Biskuit bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in zwei Hälften teilen.

Dickes Biskuit bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen. Ebenfalls auskühlen lassen. Anschließend für die Punschmasse händisch zerreißen und gut mit Rum und Marmelade vermischen.

Die fertige Punschmasse auf einer der beiden dünnen Biskuithälften verteilen und anpressen. Mit Marmelade bestreichen und die zweite Biskuithälfte darauflegen. Mit einer runden Form (Ø ca. 4 cm) kleine Krapfen ausstechen.

GLASUR – Fondant mit Wasser verrühren, Farbe unterrühren, bis sich die typische rosa Färbung ergibt. Die Glasur sollte nicht zu fest sein, um sie gut verarbeiten zu können.

Die Biskuitkrapferl in die Glasur tauchen und auf einem Abtropfgestell ca. 10 Minuten trocknen lassen. Nicht kalt stellen!

Backhinweis

- Dünnes Biskuit – 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten
- Dickes Biskuit – 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten







Himbeer-Prosecco-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 12 TORTENSTÜCKE

Sacherboden

6 Eier
 ½ Vanilleschote
 130 g Kuvertüre
 150 g Butter, zimmerwarm
 110 g Staubzucker
 110 g Kristallzucker
 1 Prise Salz
 140 g Weizenmehl, glatt
 Butter und Mehl für die Form

Himbeermasse

250 g Himbeeren
 65 g Kristallzucker
 8 g Pulvergelatine
 25 ml Wasser, kalt

Schokomousse

75 g Milchkuvertüre
 75 g Kuvertüre, dunkel
 3 g Pulvergelatine
 12 ml Wasser (kalt)

255 ml Schlagobers
 20 ml Himbeerlikör
 15 ml Prosecco, trocken
 30 g Butter
 2 Dotter

Himbeerlikör zum Tränken
 30 ml Schlagobers
 zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

SACHERBODEN — Eier trennen, Mark aus der Vanilleschote kratzen. Kuvertüre über Wasserbad schmelzen. Zimmerwarme Butter mit Staubzucker und Kuvertüre aufschlagen, Dotter und Vanille hinzufügen. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu festem Eischnee schlagen. Mehl in die Buttermasse einmieren (nach und nach einrühren). Abschließend Eischnee unterheben. Masse in eine mit Butter eingefettete und bemehlte Tortenform (Ø 24 cm) gießen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

HIMBEERMASSE — Himbeeren zu Mark passieren und mit Zucker erwärmen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, anschließend auflösen und in die Himbeer-Zucker-Masse einrühren. Etwa zwei Drittel der Masse ca. 1,5 cm hoch in eine niedrige Tortenform (Ø 20 cm) füllen und mind. 1 Stunde tiefkühlen. Restliche Masse kalt stellen.

SCHOKOMOUSSE — Beide Kuvertüren über Wasserbad anwärmen. Gelatinepulver in kaltem Wasser auflösen, mit 35 ml Obers, Himbeerlikör, Prosecco und Butter im Wasserbad auf ca. 60 °C erwärmen und mit den beiden Kuvertüren homogenisieren.

Dotter aufschlagen, Schokolademasse einrühren. Das übrige Obers aufschlagen und unterheben.

FERTIGSTELLUNG — Sacherboden in der Tortenform mit Himbeerlikör tränken und mit etwa der Hälfte der Schokomousse einstreichen. Gefrorene Himbeermasse daraufsetzen und die restliche Creme verstreichen. Ca. 1 Stunde tiefkühlen.

Dann darauf eine dünne Schicht geschlagenes Obers verteilen und mit der restlichen Himbeermasse abschließen. Kalt stellen.

Backhinweis

180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten