



PUNSCHKRAPFERL

- Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- Mehl und Speisestärke versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale dickschaumig (mind. 10 Min.) schlagen. KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen. Mehlmischung behutsam unterheben.
- Masse auf das Blech streichen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Backpapier abziehen.
- Aus dem Biskuit zwei Quadrate (ca. 16 x 16 cm) schneiden. Das restliche Biskuit für die Fülle klein schneiden. Marmelade mit Whisky und 4 EL Wasser verrühren, erwärmen und mit den Biskuitwürfel vermischen. Die Fülle gleichmäßig auf einem Biskuitquadrat verteilen, zweites Biskuitstück darauf legen und behutsam andrücken.
- Kuchen in Frischhaltefolie wickeln, mit einem Brett beschweren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für die Garnitur Marzipan durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kräpferl mit Staubzucker bestreuen, mit Marzipannudeln garnieren und mit Kakao bestreuen.

9 Personen

Biskuitmasse:

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Pkg Vanillezucker
- 60 ml KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack
- 100 g Mehl
- 40 g Speisestärke

Fülle:

- 130 g Marillenmarmelade
- 125 ml Whiskey

Garnitur:

- 100 g Marzipan
- 1 EL Kakao