

## 1/3 Biskuit

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

8	Eier
6 EL	heißes Wasser
7 EL	Staubzucker
	Vanillezucker
8 EL	Mehl

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
2. Den Teig auf ein Backblech streichen.
3. Bei 180 Grad 15-20 Minuten lang backen.
4. Auskühlen lassen.

## 2/3 Dunkle Fülle

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

.....	.....
200 G	zerlassene Schokolade
.....	.....
1 SCHUSS	Rum
.....	.....

### Zubereitung

1. Den Biskuit in 3 Teile schneiden.
2. Ein Teil davon in eine Schüssel bröseln und mit 200 g zerlassener Schokolade vermischen.
3. 1 Schuss Rum dazugeben.
4. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

## 3/3 Zusammensetzen

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

.....  
Marillenmarmelade

.....  
Marzipan

.....  
Punschglasur

.....

### Zubereitung

1. 1 Teil hell, drüber die dunkle Fülle verstreichen, nun das 2. helle Teil darübersetzen.
2. Über Nacht ziehen lassen.
3. Mit etwas Marillenmarmelade bestreichen.
4. Marzipan ganz dünn ausrollen und über die Marmelade legen.
5. Nun kann das Ganze in Stücke geschnitten werden.
6. Und mit Punschglasur entweder nur überzogen oder getunkt werden.