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.

SEMINAR BÄUERINNEN

Punschkrapferl

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.