

PUNSCHKRAPFEN

für den Bisquitteig:

- 200g Dinkelvollkornmehl
- 150g Vollrohrzucker
- 1 TL Natron
- 1 TL Vanillinzucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 EL Essig
- 80ml Öl (neutral)

für die Füllung:

- 400g Dinkelvollkornmehl
- 250g Vollrohrzucker
- 50g Kakao
- 2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 2 EL Essig
- 160g Öl
- 500 ml Wasser



für die Glasur:

- 250g Staubzucker
- 2 TL Stärkemehl
- Farbe + 60ml Wasser
(od. 60ml Rotwein)

- 350g Marillenmarmelade
- 120ml Rum
- 400g Schokolade

• ZUBEREITUNG •

- Backrohr auf 160° vorheizen! (Umluft)
- Für den Bisquitteig alle trockenen Zutaten mischen und dann die feuchten zugeben. In die eingefettete und mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ca. 8-10 min. bei 160° Umluft backen. (Stäbchenprobe!)
- Schokolade im Wasserbad schmelzen. Entweder den Teig für die Fülle extra backen, oder einen Schokokuchen vom Vortag zerbröseln (Achtung! nicht zerdrücken!) mit der Marillenmarmelade vermengen & mixen.
- Den Teig teilen, eine Schicht wird für den Boden verwendet, die andere für die oberste Schicht. Den Teig in einem Backrahmen anklemmen, die Fülle daraufstreichen und abschließend den Restteig darauf geben. Zutaten für die Glasur mischen, Kuchen apricotisieren (mit erhitzter Marmelade bestreichen) und die geschnittenen Stücke glazieren.