

Sabines Punschkonfekt

MIT ALKOHOL enthält Cointreau – nicht für Kinder geeignet

Kleine österreichische Punschwürfel mit Marille, Orange, Cointreau und einem Hauch Tonkabohne – überzogen mit glänzender Zartbitterschokolade.

Der klassische Punschkrapfen bekommt bei Sabines Bakeaway einen etwas moderneren Auftritt: Statt der traditionellen rosa Fondantglasur gibt es eine dünne, knackige Schokoladenhülle. So bleibt der typische Punschgeschmack erhalten, während die Herstellung deutlich unkomplizierter wird.

Zutaten für 100 Würfel

Für den Biskuit – 2 Bleche à 30 × 30 cm (Mengen pro Blech)

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 125 g Mehl
- 40 g Maisstärke
- 1 Prise Salz

Für die Punschfüllung

- ca. 300 g Biskuitabschnitte, fein zerbröselt
- 150 g Marillenmarmelade
- 60 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Cointreau
- 40 ml frisch gepresster Orangensaft
- fein abgeriebene Schale von 1 Orange

- 40 g Zucker
- ½ Tonkabohne, fein gerieben
- eventuell etwas zusätzlicher Orangensaft

Zum Zusammensetzen und für den Überzug

- Marillenmarmelade zum Bestreichen der Biskuitplatten
- 350–400 g Zartbitterkuvertüre, ca. 70 % Kakao
- nach Belieben: essbares Gold oder etwas weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Der Biskuit

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, ausgekratztes Vanillemark und Salz mehrere Minuten sehr luftig aufschlagen.
3. Mehl und Maisstärke miteinander versieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben.
4. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes 30 × 30 cm Blech streichen.
5. Etwa 10–12 Minuten backen. Der Biskuit soll hell bleiben und nur leicht goldbraun werden. Vollständig auskühlen lassen.
6. Für das zweite Blech den Vorgang mit den gleichen Mengen wiederholen.

Die Punschfüllung

1. Von beiden Biskuitplatten die Ränder sauber abschneiden. Eine Platte wird als Boden verwendet, die zweite als Deckel.
2. Die abgeschnittenen Ränder und übrigen Biskuitstücke fein zerbröseln. Etwa 300 g für die Punschfüllung abwiegen. Den restlichen Biskuit kannst du für die nächste Charge trocknen und aufbewahren.
3. Die Zartbitterschokolade vorsichtig schmelzen.
4. Marillenmarmelade, Cointreau, Orangensaft, Orangenschale, Zucker und Tonkabohne miteinander verrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
5. Anschließend die Biskuitbrösel nach und nach einarbeiten. Die Masse soll saftig und kompakt, aber nicht weich oder schmierig sein. Falls sie zu trocken ist, noch etwas Orangensaft hinzufügen.

> **Sabines Tipp:** Die Punschmasse darf beim Abschmecken ruhig etwas kräftiger schmecken. Nach dem Durchziehen verbinden sich die Aromen und werden harmonischer.

Zusammensetzen

1. Die erste Biskuitplatte dünn mit Marillenmarmelade bestreichen.
2. Die Punschmasse gleichmäßig darauf verteilen und gut andrücken.

3. Die zweite Biskuitplatte ebenfalls dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und mit der Marmeladenseite nach unten auflegen. Alles gut andrücken.
4. Die fertige Platte mit Backpapier abdecken und mit einem Brett oder einem zweiten Blech leicht beschweren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Am nächsten Tag die Ränder sauber abschneiden und die Platte in etwa 3 × 3 cm große Würfel schneiden.

Der Schokoladenüberzug

Für einen schönen, glänzenden und knackigen Überzug die Kuvertüre temperieren:

45–50 °C	27–28 °C	31–32 °C
langsam schmelzen	unter Rühren abkühlen	vorsichtig wieder erwärmen

1. Die Punschwürfel dünn mit der temperierten Schokolade überziehen.
2. Kein Kokosfett, kein Öl und keine andere Zugabe – die reine Kuvertüre sorgt für eine feste, knackige Hülle mit schönem Glanz.

Sabines Tipp: Während des Überziehens sollte die Schokolade möglichst bei ihrer Verarbeitungstemperatur bleiben. Wird sie zu kalt, wird sie dickflüssig und der Überzug zu dick. Wird sie zu warm, kann sie ihren schönen Glanz verlieren.

DEKORATION & TIPPS

Variante 1 – schlicht und elegant
Die Punschwürfel einfach mit der dunklen Schokolade überziehen und so lassen.

Variante 2 – Sabines Goldversion
Die Schokolade vollständig fest werden lassen und anschließend mit essbarem Gold feine Linien oder kleine goldene Akzente aufbringen.

Variante 3 – Schokoladenstreifen
Nach dem Festwerden der dunklen Schokolade mit etwas weißer oder heller Kuvertüre feine Linien über die Würfel ziehen.

Am nächsten Tag noch besser
Durch das Durchziehen verbinden sich Marille, Orange, Cointreau, Schokolade und Tonkabohne miteinander.

Biskuitreste nicht wegwerfen
Vollständig trocknen lassen und luftdicht aufbewahren. So hast du bereits einen Vorrat für die nächste Charge Punschkonfekt.