

Punschkuchen vom Blech

Kategorien: Kuchen, Blech, Backen

Zutaten für: 20 Stück

200	Gramm	Zartbitter-Schokolade
10		Eier (Größe M)
175	Gramm	Butter der Margarine
75	Gramm	Zucker,
1	Prise	Salz
2	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
100	Gramm	Gehackte Haselnüsse
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Mehl
150	Gramm	Gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Zimt
1	Prise	Gemahlene Nelken
1	Prise	Geriebene Muskatnuss
1		Unbeh.Orange; die abgeriebene Schale
3	Essl.	Rotwein
2	Essl.	Brauner Rum
3	Essl.	Orangensaft
		Fett und Mehl für Fettpfanne
		Nach Belieben Schablonen und Puderzucker

Anleitung:

1. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Fett, Zucker, Salz und Zucker schaumig schlagen. Eigelb unterrühren. Nüsse, Mehl, Mandeln, Backpulver, Zimt, Nelken, Muskat und Orangenschale unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schokolade, Wein, Rum und Orangensaft ebenfalls unterrühren.

2. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter den Teig heben. Teig auf eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne streichen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 175 C/ (;Gas: Stufe 2) 25 - 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schablonen belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 20 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück ca. 350 kcal.

E 8 g, F 26 g, KH 20 g

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann