

Rum - Krapferln

Kategorien: Plätzchen, Dessert, Gefüllt

Zutaten für: 25 Stück

140	Gramm	Butter, weich
140	Gramm	Staubzucker
6		Eigelb 1/2 Flaschchen Aroma Rum
140	Gramm	Schokolade, erweicht
3	Essl.	Milch
120	Gramm	Semmelbroesel
6		Eiweiss

FUELLUNG

		Gebaeckreste
25	Stücke	Biskotten
62 1/2	ml	Rum
300	Gramm	Ribiselmarmelade, heiss

GLASUR

4	Becher	Decor Punschglasur
---	--------	--------------------

ZUM VERZIEREN

Decor Kakaoglasur

Anleitung:

Butter mit Staubzucker, Dotter und Aroma schaumig rühren. Schokolade und Milch dazugeben und cremig aufschlagen. Die Broesel vorsichtig einrühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (30 x 35 cm) und in die untere Haelfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 190 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 3-4 Backzeit: ca. 15 Min.

Das erkaltete Gebaeck auf ein mit Zucker bestreutes Papier stuerzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Mit einem Ausstecher Bluetenformen (5,5 cm Durchmesser) ausstechen.

Fuer die Fuellung die Gebaeckreste mit den Biskotten klein schneiden und in eine Ruehrschiessel geben. Rum und Marmelade dazugeben und zu einer kompakten Fuellung verruehren. Mit einem immer wieder in heisses Wasser getauchten Eisportionierer von der Fuellung Halbkugeln formen. Diese auf die Gebaeckstuecke setzen und ca. 1 Std. kalt stellen. Die Krapferln auf ein Kuchengitter setzen. Die Glasur nach Vorschrift auf den Bechern erweichen und die Krapferln damit glasieren. Nach dem Erstarren der Glasur die Kakaoglasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen. Etwas Glasur in ein Spritztuetchen geben und die Rumkrapferln damit verzieren.

Tip: Abgetropfte Glasur - mit etwas Wasser erwaermt - kann wieder verwendet werden.