

Punsch-Geschenke

Zutaten für ca. 80 Stück:

150 g Zartbitter-Kuvertüre (PICKERD), 300 g weiche Butter, 250 g Zucker, 2 EL Vanillezucker (PICKERD), 6 Eier, 300 g Mehl, 75 g Konditor-Haselnüsse, gemahlen, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 TL Zimt, gemahlen, 2 EL Kakaopulver, 2 Msp. Kardamom oder Muskat, gemahlen, 200 ml trockener Rotwein, 1–2 P. (à 100 g) Winterglasur Lebkuchen (PICKERD), je 1 P. grüner u. roter Fondant (PICKERD)



Kuvertüre grob hacken und auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver, Salz, Zimt, Kakaopulver und Kardamom unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre und Rotwein dazugeben und verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25 Min. backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Winterglasur auf dem heißen Wasserbad schmelzen und die Kuchenstücke damit bestreichen. Fondant dünn ausrollen, in Streifen schneiden, zu Schleifen formen und die Kuchenstücke nach Wunsch mit Schleifen und Silberkugeln verzieren.