



Glühwein - Schokoküsse

Punschküsse

Der Boden: Die Zutaten:

50g Butter oder Margarine (kalt)
65g Zucker
100 g Mehl
1 Eigelbe
¼ TL Backpulver
½ TL Zimt

Die Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander verkneten.
- Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
- Mit einer Stärke von ca. ½ cm ausrollen.
- Runde Kekse ausstechen und auf ein Backblech geben.
- Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 bis 12 Minuten backen.
- Abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn sich die Kekse beim Backen nach oben biegen sollten einfach beim abkühlen leicht beschweren und abkühlen lassen.



Die Füllung und weiter:

Die Zutaten:

12-18 runde Kekse oder Backpladen
400 ml Glühwein oder Kinderpunsch
125 g Zucker
4 Eiweiß (L)
200g Puderzucker
2 EL Sofort-Gelatine
1 Prise Salz
150 g Zartbitterkuvertüre
25 g Kokosfett

Die Zubereitung vom Glühweinkuss:

- Den Glühwein mit dem Zucker zusammen aufkochen und zu einem Sirup reduzieren (ca. 1/8 Liter). Abkühlen lassen.
Bei der Kinderpunsch-Variante zusätzlich Glühweingewürz zugeben.
- Für die Glühweinküsse werden ca. 100ml Sirup benötigt.
- Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Wenn die Masse Volumen hat den gesiebten Puderzucker zugeben und weiter schlagen.
- 50g vom Sirup zugeben und unterschlagen.
- Die Masse in einen Dressierbeutel geben und auf die Waffeln spritzen.
- Entweder für 2 Stunden in den Kühlschrank oder für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.
- Die Kuvertüre und das Kokosfett im Wasserbad erhitzen.
- Schaumküsse auf ein Gitter stellen und mit der Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen.

QR-Code scannen und Video schauen!

