

## Punschkrapferl mit rosa Glasur



### Zutaten für 4 Personen

640 g Milch

160 g Glattes Mehl

160 g Griffiges Mehl

16 Dotter

16 Eiweiß

112 g Zucker

Etwas Vanillezucker

4 Schuss Rum

80 g Cocktailkirschen geviertelt

4 Prise Salz

Zitronenschale

8 EL Kakaopulver

Punschglasur (nach belieben)

400 g Butter

## Anleitung

Ein Weihnachtsessen ohne Desserts ist kein richtiges Weihnachtsessen. Aus diesem Grund gibt es dieses einfache, aber leckere Desserts für dich: Punschkräpfel als Kaiserschmarren! Natürlich mit einem prickelnden Glas Wiener Hofburg Rosé Sekt zu genießen.

Zuerst werden Milch, Dotter, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, Rum und Mehl zu einem Teig verrührt. Das Eiklar wird mit dem Zucker zu einem festen Schnee ausgeschlagen. Wichtig: Jetzt den Teig unter den Schnee heben. Die Hälfte des Teiges wird mit dem Kakaopulver vorsichtig verrührt. Die andere helle Hälfte wird in eine Pfanne mit zerlassener Butter fingerdick eingegossen. Nun folgt die dunkle Kakaomasse. Aussehen soll es wie bei einem Marmorkuchen. Jetzt werden noch die Cocktailkirschen eingestreut und sobald eine Seite goldgelb gebacken worden ist, wird erneut mit Butter gewendet bis die Masse durch ist. Nun wird die Masse mit zwei Gabeln, wie beim Kaiserschmarren, zerrissen und mit etwas Butter und Staubzucker kurz durchgeschwenkt. Nur noch mit etwas Punschglasur begießen und fertig ist unser köstliches Dessert.

Dieses Rezept stammt aus unserem 5-Gänge Weihnachtsmenü mit passender Schaumwein-Begleitung. Wenn du neugierig geworden bist, kommst du hier zu unserer Menü-Übersicht und zu den anderen Rezepten.