

Schwedische Punschrollen

(Punschrollar oder Dammsugare = Staubsauger)

Zutaten für 20 Stück

Biskuit

2		Eier
2		Eigelbe
80	g	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
1	Prise	Salz
65	g	Mehl
10	g	Vanillepuddingpulver

Alle Zutaten schaumig rühren.

Mehl und Puddingpulver sieben und unter die Eimasse heben.

Biskuitmasse auf Backpapier ausstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 210°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Punschrollenmasse

100	g	Butter, flüssig
4	TL	Kakaopulver
4	EL	Zucker
4	EL	Rum

Ausgekühlter Biskuit fein cuttern.

Alle Zutaten zu einer kompakten Masse kneten. 2cm dicke und 5cm lange Rollen formen. Diese eine Stunde kalt stellen.

Rollen fertigstellen

400	g	Marzipan, grün
240	g	Kuvertüre, zartbitter, temperiert ¹

2-3mm dick auswallen.

In Rechtecke von 6x8cm zuschneiden.

Punschrollen einwickeln und Enden festdrücken. Stirnseiten halbkugelig formen.

Punschrollen-Enden darin eintauchen und die Rollen auf einem Backpapier trocknen lassen.



CBB, Aug./2014

¹ Temperieren: Kuvertüre hacken, ¾ der Kuvertüre über dem Wasserbad auf 40-45°C erwärmen, restliche Kuvertüre beigegeben und auf 32°C abkühlen lassen und Temperatur halten. Gelegentlich umrühren. Nun ist die Kuvertüre temperiert und einsatzbereit.