

Rezepte

Ost- Punschnitten

Punschnitten waren im Osten eigentlich zur Verarbeitung von anfallenden Produktionsresten in den zahlreichen Großbäckereien erfunden worden.

Da in Zeiten des „Optimierungswahnsinns“, durch Straffung des Herstellungsprozesses, offensichtlich derartige Reste nicht mehr anfallen, sind die Punschnitten mutmaßlich der maximalen Rationalisierung zum Opfer gefallen.

Dabei sind sie es durchaus wert, im Gedächtnis zu bleiben, da sie super lecker sind.

Ich habe keine Reste genommen, sondern sie komplett aus Mürbeteig produziert.

Man kann natürlich auch Keksreste oder Reste von Tortenböden etc. als Füllung verarbeiten.

Zutaten für den Mürbeteig:

- 500 g Mehl
- 250g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 gute Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

Die Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Dann eine Springform mit 1/3 des Teiges auslegen und den Rest beispielsweise auf einem Blech glatt ausrollen.

Die Teige mit einer Gabel einstechen und bei ca. 160° Umluft 20 Minuten backen.



Die fertigen Backwaren gut abkühlen lassen.
Danach die Füllung wie folgt bereiten.

Zutaten für die Füllung:

- Marmelade zum Bestreichen, etwa 1- 2 Esslöffel
- 3- 4 Esslöffel Aprikosenmarmelade (oder was gerade so da ist)
- 2 Esslöffel Kakao
- 2 Ampullen Rumaroma
- 5-6 Esslöffel Flüssigkeit (Wasser oder teilweise mit dunklem Rum ersetzen)



Den „Riesenkeks“ vom großen Blech zerbröseln und mit den obigen Zutaten mischen. Hier ist etwas Geduld nötig, da der Mürbeteig für die Füllung erst wieder durch die Flüssigkeit und Marmelade aufweichen muss.

Solange rühren lassen, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Notfalls noch vorsichtig etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Den Mürbeteig- Boden in der Springform dick mit Marmelade bestreichen.

Anschließend die Rum- Schoko- Masse darauf geben und glatt streichen.

Wem es gefällt, der kann oben darauf noch eine Schoko- Glasur geben (und) oder den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder anderweitig verzieren.

Zu DDR- Zeiten waren die Punschnitten ganz ohne Glasur und nur mit einem Kamm- Muster verziert.

