Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Österreichische Punschlaiberl

Ofen 180°C Umluft vorheizen

runde Ausstechform

Des braucht's für den Teig:

☺ 420 g Mehl
☺ 140 g Zucker
☺ 250 g Butter kalt
☺ 1 Ei
☺ 1 Prise Salz

… und des für die Füllung:

☺ 250 g gemahlene Haselnusskerne
☺ 90 ml. Rum
☺ 7 EL gelbe Marmelade (ohne Stückchen)

… und des a no

☺ 125 g Kuchenglasur rosa
☺ Bunte Zuckerstreusel

Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Teigzutaten rasch mit einem Mixer mit Knethaken, dann mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten
- ☺ Zwischen Backpapier und Klarsichtfolie nicht zu dünn ausrollen, am besten dafür den Teig teilen und auf zweimal verarbeiten
- ☺ Kreise ausstechen, auf Backblech und 10 Min. kaltstellen
- ☺ 10 Minuten backen, auskühlen lassen
- ☺ Für die Füllung die Zutaten mit einem Teigschaber gründlich vermischen
- ☺ Kuchenglasur erwärmen, in ein kleines Schüsselchen
- ☺ Die Hälfte der Platzerl mit ordentlich Füllung bestreichen
- ☺ Die 2. Hälfte mit der Backoberseite in die Glasur tauchen und auf die Füllung setzen
- ☺ Mit etwas Streuseln bestreuen
- ☺ Am besten über Nacht trocknen lassen, bevor man sie in eine Dose packt

Die Herstellung ist etwas aufwendiger und es dauert auch insgesamt etwas länger als bei anderen Platzerln, aber es lohnt sich 😊 Wer Kinder hat oder keinen Alkohol mag, kann auch Kinderpunsch oder einen Saft verwenden statt des Rums.