

Punschpäckchen

Für die Backform (liegt der Backmischung bei):

etwas Fett

Teig:

1 Gl. Wild-Preiselbeer-Dessert (Abtropfgew. 175 g)

50 g Walnüsse

1 Backm. Dr. Oetker Brownies

3 Eier (Größe M)

50 ml Glühwein oder Kinderpunsch

100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



Guss:

75 g Puderzucker

etwa 3 TL Glühwein oder Kinderpunsch

1. Vorbereiten: Zunächst Preiselbeeren auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen. Walnüsse fein hacken. Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Teig: Die Backmischung in eine Rührschüssel geben und Eier, Glühwein oder Kinderpunsch und Speiseöl hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Walnüsse und die Preiselbeeren kurz mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen und mit der Raspelschokolade bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Das Gebäck in der Form erkalten lassen. Seiten der Form aufklappen und in beliebig große Würfel schneiden.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit Glühwein oder Kinderpunsch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Schleifen oder Bänder auf die "Päckchen" spritzen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 17 g, kJ: 520, kcal: 123

etwa 30 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Statt Schleifen oder Bänder auf die Pck. zu spritzen, können Sie auch jeweils etwas Guss in die Mitte der Brownies geben und mit Hilfe eines Zahnstochers von der Mitte nach außen ziehen, so dass ein Stern entsteht.