

Rezept	
Punschküsschen	
Vorbereitung:	
¼ Liter trockenen Rotwein	In einem kleinen Topf ca. 15 Minuten sprudelnd um die Hälfte einkochen. Dann durchsieben und diesen ‚Punsch‘ abkühlen lassen.
Saft und geriebene Schale von 1 unbehandelten Orange (Reiben mit der T-M-Reibe).	
Zubereitung:	
100 g weiche Butter	Mit dem Handmixer schaumig rühren (auf höchster Stufe ca. 2 Minuten).
100 g Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
2 Eier	Dazugeben. Weitere 2 Minuten auf höchster Stufe schaumig rühren.
225 g Mehl	Mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Punsch in die Butter-Zucker-Eier-Masse einrühren (auf kleiner Stufe, bis alles vermischt ist).
2 gestr. TL Backpulver	
3 gehäufte EL Kakau (siehe Foto „Blick in die Backstube“).	
40 g gehackte Haselnüsse	Mit dem Handmixer auf kleiner Stufe Einrühren bis alles vermischt ist.
40 g Zartbitter Raspelschokolade	
1 TL Zimt	
Je ½ TL gemahlene(n): Nelken Kardamon Ingwer	
Backen:	
Backofen auf 200° vorheizen	
60 kleine Papierbackförmchen („Pralinenkapseln“) oben 4,5 cm Ø, unten 2,5 cm Ø. (Siehe Fotos „Blick in die Backstube“).	
Förmchen auf 2 Backblechen verteilen. Mit 2 Teelöffeln etwas Teig in jedes Förmchen füllen. (Siehe Foto „Blick in die Backstube“).	

200 g gekühlten <u>Nugat</u> in 60 Würfel geschnitten.	Dann je ein Stück Nugat eindrücken; den übrigen Teig oben drauf geben. (Siehe Foto „ <u>Blick in die Backstube</u> “).
11 Minuten Backen auf der unteren Schiene bei 200° (vorgeheizt).	
Ca. 4 TL <u>Kakau</u>	Nach dem Abkühlen mit einem feinmaschigen Sieb über die Punschküsschen streuen.(Siehe Foto „ <u>Blick in die Backstube</u> “). Man rührt dabei mit einem Löffel in dem Sieb rum.
Die angegebene Menge ergibt 60 Punschküsschen: 920 g	