

## Punschtorte aus Resten

Die Feiertage liegen hinter uns und damit viele Kekse, Kuchen und sonstige Mehlspeisen. Bleiben Kekse oder Kuchenstücke übrig oder sind schon etwas hart und trocken geworden, können Sie diese noch sehr gut weiterverarbeiten.

Kuchenbrösel eignen sich als Topping für Süßspeisen, als Boden oder im Schichtaufbau für Cremespeisen a la Tiramisu bzw. in Puddings.

### Restelverwerter Punschtorte

Wir haben für Sie das Rezept einer Punschtorte vorbereitet, wo Sie die Reste der weihnachtlichen Süßspeisen gut verarbeiten können.

#### Zutaten für die Punschmasse:

- Keks- und Kuchenreste, Lebkuchen, Gummibären, Zuckerl, Schokolade.....
- Orangensaft, Marmelade und/ oder Rum
- Je mehr Keks- und Kuchenreste, desto höher wird die Punschmasseschicht später beim Füllen der Torte.

#### Zutaten für das Biskuit-Grundrezept:

- 3 Eier (Dotter, Eiklar trennen)
- 150 g Zucker
- 3 EL Wasser (Mineralwasser)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Butter für die Form

#### Zutaten für die Punschglasur:

- 250g Staubzucker
- 2 EL heißes Wasser
- 1 EL Himbeersirup
- 2 EL Rum (optional)

### So wird's gemacht:

Keks- und Kuchenreste (Weihnachtskekse, Lebkuchen, Biskotten (homogene Teige ohne Nüsse, Aranzini oä.) fein zerkleinern (z.B. mit Nudelholz).

Fruchtige Süßigkeiten (Zuckerl, Gummibären, ...) in wenig Wasser kochen, bis ein Sirup entsteht, der nicht mehr klumpig ist, dann Schokoladereste darin schmelzen.

Verhältnis trockene Anteile zu Flüssigkeit ca. 6:1 mischen, mit Orangensaft, Sirup und Rum abschmecken bis eine cremige, nicht zu flüssige Masse entsteht.

Biskuit für oben und unten backen, Punschmasse dazwischen einfüllen und über Nacht beschweren.

Für die Glasur den Staubzucker vorsichtig mit Wasser und Rum zu einem klümpchenfreien Überguss verrühren und mit dem Himbeersirup einfärben.

Statt Himbeersirup können sie auch - je nach Jahreszeit - frische oder gefrorene Himbeeren passieren und verwenden.

Sie können die Punschtorte auch ohne Rum zubereiten.

### Punschtorte selber machen, Bild 1/9

Keksreste grob zerkleinern und zerbröseln.

□

### Punschtorte selber machen, Bild 2/9

Home / Aktuell

Ebenso Schokolade in kleine Stücke brechen.

**Punschtorte selber machen, Bild 3/9**

Andere Süßigkeiten wie Marshmallows, Gummibären, Zuckerl oder ähnliches im Wasserbad langsam und unter Rühren schmelzen.

□

**Punschtorte selber machen, Bild 4/9**

Alle Zutaten vermengen und mit dem Mixer kräftig durchrühren bis eine einheitliche Masse entsteht.

**Punschtorte selber machen, Bild 5/9**

Biskuitmasse für Boden und Deckel backen.

□

**Punschtorte selber machen, Bild 6/9**

Die Punschmasse ins Biskuit füllen.

**Punschtorte selber machen, Bild 7/9**

Die gefüllte Punschtorte am besten über Nacht beschweren. Dazu können Sie einen schweren Topf verwenden.

□

**Punschtorte selber machen, Bild 8/9**

Die fertige Torte mit Marmelade bestreichen.

**Punschtorte selber machen, Bild 9/9**

Nun die rosa Punschglasur ergänzen und genießen.

**Links:**

wir-leben-nachhaltig.at: [Die 10 besten Tipps zum Verwerten von Lebensmittelresten](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Nachhaltiges Weihnachtsfest](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Nachhaltige Silvesterparty](#)