

Dammsugare – schwedische Punschrollen



Leckere Verwertung für Kuchenreste.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

Für die Füllung

400 g Kuchenreste (bei mir Schokoladenkuchen)

100 g Zucker

1 EL Kakaopulver, ungesüßt (2 EL, wenn ihr keinen Schokoladenkuchen als Grundlage nehmt)

1 TL Vanille-Extrakt

70 ml Rum (oder Punsch)

120 g weiche Butter

AUSSERDEM

400 g Marzipanrohmasse
Lebensmittelfarbe in hellgrün (oder grün und gelb)
200 g Zartbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Die Kuchenreste zerkleinern und in eine Rührschüssel geben.
2. Alle Zutaten für die Füllung dazugeben und gründlich verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und zur Seite legen.
3. Marzipanrohmasse mit Lebensmittelfarbe hellgrün färben und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Das Rechteck in Streifen schneiden (ca. 8 cm breit) und die Füllung in langen Bahnen mittig auf die Streifen spritzen, Das Marzipan einrollen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
5. Die Dummsugare mit beiden Enden in die Schokolade tauchen. Die Schokolade völlig erkalten lassen.
6. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.