

## Schoko – Punsch – Schnitten

### Zutaten Teig:

5 Eier, 1/8 l lauwarmes Wasser, 200 g Zucker, 1/8 l Öl, 250 g Mehl,  
1 Pkg. Backpulver, 2 EL Kakao

### Zutaten 1. Creme:

250 ml Obers, 5 EL Rum, 5 EL Ribiselmarmelade

### Zutaten 2. Creme:

250 ml Obers ca. 3-4 EL von der Glasur

### Zutaten Glasur:

120 ml Obers, 120 g Schokolade, 1 Blatt Gelatine

### Zubereitung:

Eier, Wasser und Zucker sehr schaumig rühren. Das Öl langsam einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und durch ein Mehlsieb in den Teig streuen und vorsichtig vermischen. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech oder in einen verstellbaren Backrahmen streichen. Bei 180°C (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.

### Für die 1. Creme:

¼ vom ausgekühlten Kuchen wegschneiden und zerbröseln. Mit Rum, Ribiselmarmelade und geschlagenem Obers vermischen. Den Backrahmen zusammen schieben und die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen.

### Für die 2. Creme:

250 ml Obers schlagen und etwa 3-4 EL von der überkühlten Glasur unterrühren. Die Creme über die Punschcreme streichen.

### Für die Glasur:

Obers mit Schokolade schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Glasur auflösen. Überkühlt den Kuchen damit überziehen und kühl stellen. Nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!