

# Wiener Wäschermaidln

**Kategorien:** Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Obstküche, Pralinen, Single, Snacks, Überbacken, Vegetarisch  
**Land / Stil:** k.A. / k.A.  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

12 Marillen  
180 g Marzipan  
50 g Mandelsplitter, geröstet  
Marillenbrand  
Staubzucker zum Bestreuen  
200 g Mehl für den Backteig  
250 ml Bier  
2 Eier, getrennt  
40 g Butter, zerlassen  
1 Prise Salz  
etwas Zucker  
2 Packungen Vanille - Creme

Für den Marillenröster:

1/2 kg Marillen  
Zucker  
Marillenschnaps  
Staubzucker

## Zubereitung

Teig: Mehl, Bier und Eidotter zu einem glatten Teig verrühren.  
Butter, Salz und Zucker untermengen.  
Eiklar nicht zu steif (cremig) schlagen, vorsichtig unterheben.

Wäschermaideln:

Marillen waschen, gut abtrocknen, mit kleinem Kochlöffel den Kern herausstechen.  
Marzipan mit Marillenbrand anwirken (verkneten) und jeweils ein Stückchen in die Marillen füllen.  
Marillen durch den Backteig ziehen, in reichlich erhitztem Öl goldbraun backen.

Aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp legen, abtupfen.  
Vanillesauce in Teller eingießen, mit Mandeln bestreuen, Wäschermädchen draufsetzen und mit Zucker bestreuen.

Marillenröster:

Die Marillen für den Röster achteln.

Dabei den Kern entfernen.

Mit etwas Zucker und 1 bis 2 EL Wasser einige Minuten kochen lassen.

Mit Marillenschnaps (weglassen, wenn Kinder mitessen) würzen.

Etwas abkühlen lassen.