Wiener Wäschermadln

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.

Wäschermädeln:
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, Wäschermädeln 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.