

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Schlosserbuben mit Tahiti-Vanillesauce

30 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

16 Dörrzwetschken (entkernt), 100 ml Apfelsaft, 4 cl alter Zwetschkenbrand, 16 geröstete Mandeln.

Für den Backteig: 140 g griffiges Mehl, 200 ml Milch, 2 Eier, etwas Vanillezucker, Rum; 100 g Kristallzucker mit etwas geriebener dunkler Schokolade vermischt; Butterschmalz, Staubzucker, Zitronenmelisse.

Für die Vanillesauce: 200 ml Milch, 50 ml Obers, 1 Tahiti-Vanilleschote, 50 g Kristallzucker, 4 Eidotter.

Zubereitung

Die Dörrzwetschken über Nacht in Apfelsaft und Zwetschkenbrand einlegen. Gut abtropfen und mit den gerösteten Mandeln füllen.

Für den Backteig die Eier trennen. Zwei Drittel des Mehls mit der Milch und den Eidotter glattrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Rum und dem Vanillezucker unter die Dottermasse heben und das restliche Mehl unterrühren.

Die Schlosserbuben durch den Backteig ziehen. In reichlich heißem Butterschmalz (160 °C) goldbraun backen, danach abtropfen lassen und im Schokoladezucker wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Für die Vanillesauce Milch und Obers mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Danach die Schote wieder entfernen und die Vanillemilch nochmals erwärmen. Eidotter und Kristallzucker schaumig rühren und langsam in die etwa 70 °C heiße Vanillemilch röhren. Unter ständigem Rühren vorsichtig weiter erhitzen bis die Sauce bindet (ca. 79 °C). Durch ein Sieb passieren.

Die Schlosserbuben mit der Tahiti-Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Zitronenmelisse dekorieren.

