

# WIENER WÄSCHERMÄDELN

Rezept für 4 Personen:

12 Stk. Marillen entkernt  
180g Marzipan zum füllen  
50g geröstete Mandel zum bestreuen  
Die Marillen mit dem Marzipan füllen

Für den Backteig:

200g Mehl glatt  
0,2l Weißwein  
4cl Marillenschnaps  
40g Butter geschmolzen  
2 Eidotter  
2 Eiklar  
Etwas Zucker

Eiklar leicht ausschlagen, die restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und den geschlagenen Schnee drunter heben.

Vanillesauce:

0,5l Milch  
80g Kristallzucker  
30g Vanillepuddingpulver  
2 EL Vanillezucker

2 EL STROH Rum 40%

2 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren

Milch und Rum aufkochen, Puddingmilch einrühren, verkochen lassen, danach Zucker und Vanillezucker begeben

Die gefüllten Marillen durch den Teig ziehen und im heißen Öl schwimmen herausbacken.

Beim anrichten mit Vanillesauce und den Mandeln garnieren