

Foto: ORF



Brandteigmäuse mit Äpfeln und Rosinen

Zutaten:

Brandteig für ca. 12 Portionen

250 g Milch
85 g Butter
10 g Kristallzucker
Salz
260 g Mehl
ca. 5-6 Eier
10 g Rum
150-200 g Äpfel geschält und in kleine Stücke geschnitten
30 g Rumrosinen
Ca. 2,5 l Butterschmalz oder Öl (oder eine Mischung aus beidem) zum Ausbacken
150 g Kristallzucker
1 TL Zimt

Weinschaum

250 g Weißwein
100 g Kristallzucker
1 St. Ei
2 St. Dotter

Zubereitung:

Brandteigmäuse:

Milch, Butter, Zucker und Salz aufkochen, Mehl begeben und den Teig abbrennen bis er sich vom Topfrand löst. Dann aus dem Topf in eine andere Schüssel geben und die

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Eier und den Rum unterrühren. Mittels Textil-Dressiersack oder mit Löffeln die Masse direkt ins ca. 160°C heißem Fett geben und goldgelb ausbacken - mit Zimtzucker bestreuen.

Weinschaum:

Alle Zutaten vermischen und über Dampf aufschlagen.
Sofort servieren.

Anrichten:

Den Weinschaum in tiefe Teller geben und die Mäuse draufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade und Minze ausgarnieren. Evtl. mit Staubzucker anzuckern. Außerdem Preiselbeermarmelade oder Ribisel nach Belieben & Minze.