

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Maronistrudel mit Dörrzwetschken und Amarettoschaum

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



#### Zutaten für 4 Personen

100 g Butter, 50 g Staubzucker, 4 Eidotter, 150 g Topfen, 250 g Maronipüree, 100 g gekochte Maroni, 120 g Weizengrieß, Salz, 4 Eiklar, 50 g Zucker, 1 Packung fertiger Strudelteig; Zucker, Rum und ½ Vanilleschote zum Aromatisieren des Kochwassers.

Für den Amarettoschaum: 2 Eidotter, 1 EL Zucker, 125 ml Süßwein, 20 ml Amaretto.

Außerdem: 200 g gedörnte Zwetschken, 200 ml Zwetschkenensaft, 1 Granatapfel, 2 EL Mandelstifte, Zucker, Butter, Maronireis.

#### Zubereitung

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, nach und nach die Eidotter dazugeben. In die schaumige Masse, das Maronipüree, den Topfen, die gekochten und gehackten Maroni sowie den Gries unterrühren. Das Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzsack füllen.

Die Strudelteig-Blätter (ca. A4-Blatt-Größe) auflegen und mit dem Spritzsack je einen Strang Füllmasse aufspritzen. Die Seiten einschlagen und zu Strudeln einrollen. Strudel in leicht siedendem Wasser, mit Salz, Zucker, Rum und Vanille aromatisiert, auf jeder Seite ca. 8 bis 10 Minuten kochen.

Für den Amarettoschaum alle Zutaten in einem Rührkessel über Wasserdampf schaumig schlagen.

Die Mandelstifte im Rohr bei 200 °C rösten. Danach in der Pfanne mit etwas Butter und Zucker karamellisieren.

Die Dörrzwetschken über Nacht in Zwetschkenensaft einlegen. Vor dem Servieren erwärmen und mit etwas Zucker karamellisieren.

Die gekochten Strudel portionieren. Mit etwas Maronireis bestreuen und mit den Dörrzwetschken anrichten. Mit Amarettoschaum, Granatapfelkernen und Mandeln servieren.