

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Harald Brunner

Wiener Wäschermädel und Schlosserbuam

Zutaten

(4 Personen)

- 8 Marillen (für die Mädels)
- 8 Zwetschken (für die Buam)
- 25 g Staubzucker
- 125 ml trockener Weißwein
- 125 g Stärkemehl (glatt)
- 25 ml Öl
- 2 Eigelb
- 70 g Rohmarzipan
- ein Schuss Rum
- Eiweiß von 2 Eiern
- 20 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- ½ L Maiskeimöl zum Herausbacken
- Metallspieße
- 100 g geriebene Schokolade-Kristallzucker-Mischung
- etwas Lavendelwasser zum Marinieren
- etwas frische Minze zum Garnieren

Für die Vanillesauce:

- 400 ml Milch

Quelle: ORF extra

- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 250 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Marillen und die Zwetschken entkernen. Dann den Marzipan mit etwas Rum mischen, Marzipankugeln formen und die Früchte mit je einer Marzipankugel füllen.
- 2.** Für den Teig den Weißwein, das Stärkemehl und das Öl vermengen und die Eidotter und den Kristallzucker unterrühren. Dann den Teig für etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit das Öl zum Ausbacken auf 180° C erhitzen.
- 4.** Nun das Eiweiß mit dem Staubzucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- 5.** Die Marillen und die Zwetschken je auf einen Metallspieß stecken, durch den Teig ziehen und im heißen Fett gleichmäßig goldgelb backen.
- 6.** Die gebackenen Zwetschken (Schlosserbäumchen) in der geriebenen Schokolade-Kristallzucker-Mischung wälzen und neben den gebackenen Marillen (Wäscherbäumchen) auf einem flachen Teller anrichten. Mit zwei Spritzer Lavendelwasser parfümieren und mit einem Blatt frischer Minze garnieren.
- 7.** Für die Vanillesauce zuerst die Milch mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote (ausgekratzt) aufkochen lassen. Dann die Eier in der Küchenmaschine aufschlagen, die Speisestärke und die Sahne zugeben und nochmal kurz durchmischen. Zum Schluss die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Sauce noch warm zum Dessert servieren.