

# WIENER WÄSCHERMÄDELN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 12 Marillen / Aprikosen
- 120 g Marzipan
- 1 EL Staubzucker / Puderzucker
- 100 ml Marillenlikör

### Backteig:

- 1/4 l Weißwein
- 250 g griffiges Mehl
- 3 Eier
- 1 EL Butter zerlassen
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillezucker
- etwas Stärkemehl

### Vanillesauce:

- 1/2 l Milch
- 1/2 P Vanillepuddingpulver
- 2-3 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker

- etwas Staubzucker / Puderzucker
- Öl zum Ausbacken

## Zubereitung:

Marillen waschen, Stielansätze entfernen, an der Seite vorsichtig einschneiden und den Kern herausholen. Likör und Staubzucker verrühren, die Marillen damit marinieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Danach mit Marzipan füllen und zusammendrücken.

Aus der Milch, einer halben Packung Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker eine Vanillesauce kochen.

Für den Backteig die Eier trennen. Weißwein und Mehl glattrühren, Eidotter, zerlassene Butter und Vanillezucker zugeben und mit dem Handrührgerät vermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Die gefüllten Marillen in etwas Stärkemehl wenden und durch den Backteig ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Marillen einlegen und von allen Seiten goldbraun backen.

Gebackenen Marillen und Vanillesauce auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.