

## REZEPTE KOCHROULETTE



### REZEPT LISL WAGNER-BACHER

#### Maronistrudel mit Dörrzwetschken und Amarettoschaum

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

**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 gedörrte Zwetschken, 200 ml Zwetschkensaft, 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 Zwetschkensaft 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.

## **REZEPT PAUL IVIĆ**

### **Gebackene Mohntascherl**

#### **Rezept von Paul Ivić**

#### **40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

Zutaten für 4 Personen: Für den Teig: 500 g Topfen, 300 g glattes Mehl, 140 g Butter, 40 g Zucker, 2 Bio-Eier.

Für die Fülle: 250 ml Milch, 125 g Mohn, 70 g Powidl, 2 cl Rum, 50 g Zucker, Schale von 1 Bio-Zitrone und 1 Bio-Orange.

Außerdem: Eidotter zum Bestreichen, Butterschmalz zum Backen, Stabzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Den Topfen gut abtropfen lassen oder auch kurz auspressen, um den Flüssigkeitsanteil zu reduzieren.

Butter mit Zucker in der Küchenmaschine mit dem Knethaken schaumig rühren. Den Topfen hinzufügen und gut durchrühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Fülle Milch mit Rum, Zucker und Zitruschale aufkochen. Mohn in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 15-20 Minuten einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Powidl hinzufügen und gut durchrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick gleichmäßig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ausstechen. In die Mitte jeweils etwas Fülle geben. Die Ränder mit Eidotter bestreichen und die Kreise zu einem Halbmond falten. Die Ränder mit dem Gabelrücken eindrücken.

In einem Topf Butterschmalz auf 160-180 °C erhitzen und darin die Tascherl goldgelb frittieren. Mit einem Siebschöpfer aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Stabzucker bestreuen.

TIPP: Die rohen Tascherl eignen sich gut zum Einfrieren.

