

MEHLSPEISEN SPEZIALITÄT: WIENER WÄSCHERMÄDL

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN BACKTEIG

2 Eier
125 ml Weißwein
2 EL Öl

150 g Weizenmehl
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz

ZUTATEN MARILLEN MARZIPAN FÜLLUNG

16 Marillen
etwas Zucker
150 g Marzipan

1 L Öl zum Frittieren

ZUTATEN VANILLESAUCE

1 Vanilleschote

125 ml Vollmilch

125 ml Schlagobers

1 Prise Salz

4 Eigelbe

50 g Kristallzucker



ZUBEREITUNG WÄSCHERMÄDEL

Die Wiener Wäschermadln sind eine Alt-Wiener Mehlspeisen Spezialität.

Wäschermadln galten früher als fröhlich und lebenslustig, ebenso ist das Dessert, das nach ihnen benannt wurde. Marillen und Marzipan sind eine wunderbare Geschmackskombination, die fröhlich und lebenslustig schmeckt.

Die Marillen waschen und entkernen, zuckern. Marzipan zu kleinen Kugeln formen.

Die Marillen mit den Marzipankugeln füllen.

Für den Backteig Eier, Weißwein* und Öl schaumig rühren. Mehl, Zucker, Salz dazugeben. Teig abschmecken, er soll leicht salzig sein. Der Teig darf nicht zu flüssig sein, nach Bedarf etwas Mehl dazugeben.

Einen Topf mit Öl erhitzen.

Die Marillen in Backteig tauchen, in heißem Öl frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Staubzucker anzuckern und heiß servieren.

ZUBEREITUNG VANILLESAUCE

Vanilleschote auskratzen. Milch, Schlagobers, Salz, Vanillemark und die ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben. Zum Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen.

In einer Schüssel Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse blassgelb ist.

Ei-Zucker-Mischung in die heiße Milch geben. Auf mittelhoher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Löffel kochen, bis die Sauce dicker wird. Die Sauce soll so dick sein, dass ein Löffel nach dem Eintauchen bedeckt bleibt. Sauce umfüllen und kühlen.