

Wiener Wäschermädeln mit Vanille-Soße

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

16 entsteinte Marillen

Füllung für Marillen:

100 g geschälte, geröstete,

geriebene Mandeln

80 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

1 EL Marillenlikör

Wein-Backteig:

360 g gesiebtes glattes Mehl

$\frac{3}{8}$ l Weißwein

50 ml Speiseöl

3 Dotter (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

3 Eiklar (Größe M)

50 g Zucker

Zum Ausbacken:

Kokosfett

Butterschmalz

Vanille-Soße:

$\frac{1}{2}$ l Milch

3 EL Zucker

$\frac{1}{2}$ Pck. Dr. Oetker Original

pudding Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen und

Servieren:

Staubzucker

Dr. Oetker Rote Grütze 500 g

(aus dem Kühlregal)

1 Füllung:

Mandeln mit Marzipan und Likör verkneten und zu 16 Kugeln formen. Die Marillen damit füllen.

2 Wein-Backteig:

Mehl mit Wein, Öl, Dottern, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Schneebesen glatt rühren. Eiklar mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben; den Teig nur so viel wie notwendig rühren, da er sonst leicht zäh wird.

3 Zum Ausbacken:

Die Marillen in Backteig tauchen, kurz ablaufen lassen und in das heiße Fett einlegen. Die Wäschermädeln während des Ausbackens mit dem Kochlöffel mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig goldbraun werden.

Fetttemperatur: 170 Grad

4 Die Wäschermädeln zum Abtropfen auf ein mit Küchenkrepp belegtes Kuchengitter geben.



5 Vanille-Soße:

Für die Vanille-Soße Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zur Soße kochen.

6 Zum Bestreuen und Servieren:

Die warmen Wäschermädeln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanille-Soße und Rote Grütze servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Probieren Sie zu den Wiener Wäschermädeln Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal.

