



Weintraubenstrudel

1 Strudel

Zubereitung:

45 Minuten

Backzeit:

40 Minuten bei 170 °C

Zutaten für die Füllung:

3 Eier

50 g Wiener Staubzucker

1 TL Zimt

1 TL abgeriebene Schale
einer unbehandelten Zitrone

50 g Wiener Backzucker

50 g fein geriebene Mandeln

40 g Mehl

1 kg kernlose Weintrauben

1 EL Maraschino

1 Strudel (Fertigprodukt)

Butterflöckchen zum
Belegen

Wiener Zucker

Drüberstreuer

Zucker-Zimt zum Bestreuen

Eier trennen. Die Eidotter, Staubzucker und die Hälfte von Zimt und Zitronenschale verrühren. Den mit Backzucker steif geschlagenen Eischnee darunterziehen. Mandeln und Mehl darunterheben.

Den Strudelteig auf einem Tuch dünn ausziehen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die Weinbeeren mit Maraschino sowie der zweiten Hälfte von Zimt und Zitronenschale aromatisieren, auf der Füllung verteilen und den Strudel mithilfe des Tuches einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Mit dem Drüberstreuer Zucker-Zimt bestreuen.

Palatschinken mit Topfen- Ananas-Fülle

6 – 8 Stück

Zubereitung:

60 Minuten

Zutaten für den Teig:

3 Eier
3 EL Ananassaft
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Öl
1/4 l Milch
Butter zum Backen

Zutaten für die Füllung:

250 g Topfen (20% F.i.T.)
3 EL Ananassaft
4 EL Rum
100 g Wiener Zucker
Brauner Rohrzucker
2 EL Crème fraîche
1 TL abgeriebene Schale
einer unbehandelten Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Rosinen
4 Scheiben Ananas aus der
Dose

Zum Garnieren:

4 Scheiben Ananas aus der
Dose
4 EL Wiener
Feinkristallzucker
3 EL Rum
Wiener Zucker Staubzucker
Mühle zum Bestreuen

Eier mit Ananassaft, Mehl, Salz und Öl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Milch einrühren, sodass ein glatter Palatschinkenteig entsteht. Bei Zimmertemperatur 15 Minuten rasten lassen.

Für die Füllung Topfen mit Ananassaft, Rum, Rohrzucker, Crème fraîche, Zitronenschale und Vanillezucker gut verrühren. Rosinen und klein geschnittene Ananas daruntermengen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, dünne Palatschinken backen und zugedeckt warm stellen.

Die Ananasscheiben für die Garnitur in kleine Stückchen schneiden. Feinkristallzucker in einer Pfanne erhitzen, die Ananasstückchen darin karamellisieren und mit Rum ablöschen.

Die Palatschinken mit der Topfenmasse füllen, übereinanderklappen und mit den Ananasstücken garnieren. Mit Staubzucker bestreuen.

Pfirsichknödel aus Brandteig

6 Portionen

Zubereitung:

60 Minuten

Kochzeit:

10 Minuten

Zutaten für den Teig:

1/2 l Milch

30 g Butter

1 Prise Salz

250 g Mehl

3 Eier

Zutaten für die Füllung:

12 kleine Pfirsiche

100 g Marzipan

Zum Schwenken:

200 g Butter

200 g Semmelbrösel

Wiener Streuzucker zum Bestreuen

Milch, Butter und Salz aufkochen. Mehl unter Rühren beifügen und so lange auf schwacher Flamme rühren, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Vom Herd nehmen, die versprudelten Eier einmengen und abkühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und flach drücken. Pfirsiche entkernen und mit Marzipan füllen. Auf die Teigscheiben legen, Knödel formen und in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten schwach kochen.

Die Semmelbrösel in erhitzter Butter goldbraun rösten, die Knödel darin schwenken und mit Streuzucker dicht bestreuen.