



VIERER
ZUCKER
3
BRAUN
ZUCKER

Marillenauflauf mit Schneehaube

6 Portionen

Zubereitung:

20 Minuten

Backzeit:

20 Minuten bei 170 °C

10 Minuten mit

Schneehaube bei 170 °C

Zutaten für den Auflauf:

5 Semmeln

700 – 800 g Marillen

100 g Wiener Braunzucker

70 g Butterflöckchen

4 Eidotter

1 Ei

1/2 Liter Milch

Butter für die Form

Zutaten für die Schneehaube:

4 Eiklar

200 g Wiener Staubzucker

Wiener Staubzucker zum

Bestreuen

Semmeln in ca. 1 cm dicke
Scheiben schneiden.

Marillen waschen, trocknen,
entkernen und würfelig
schneiden. Eine befettete
Auflaufform abwechselnd mit
einer Schicht Semmeln, den mit
Braunzucker vermengten Marillen
und Butterflöckchen belegen.
Diesen Vorgang fortsetzen, bis die
Semmelscheiben und die Marillen
aufgebraucht sind. Die Eidotter,
das Ei und die Milch gut
versprudeln und darübergießen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170
°C ca. 20 Minuten mit Alufolie
zugedeckt backen.

Die Eiklar mit Staubzucker zu
Schnee schlagen und auf dem
vorgebackenen Auflauf auf
verteilen. Den Auflauf bei 170 °C
ca. 10 Minuten fertig backen.

Variante:

Anstelle von Semmeln Zwieback
oder Toastbrot verwenden.

Heidelbeeren im Strudelsäckchen

12 Stück

Zubereitung:

40 min

Backzeit:

15 min bei 160 °C (Heißluft)

Zutaten für die Füllung:

1/2 l kräftiger Rotwein

100 g Wiener Zucker Bio

Rübenzucker

1/4 Zimtstange

1 Sternanis

1 TL abgeriebene Schale
von je einer unbehandelten

Zitrone und Orange

600 g Heidelbeeren

Zutaten für die Creme:

Schale je einer
unbehandelten Zitrone und
Orange

100 g weiche Butter

100 g Wiener Staubzucker

1 Ei

20 g Mehl

100 g geriebene Mandeln

2 EL Vanillepuddingcreme

3 Strudelblätter
(Fertigprodukt)

1 Ei zum Bestreichen

Für die Füllung Wein, Bio Rübenzucker, Zimtstange, Sternanis und Zitruschalen aufkochen. Heidelbeeren hinzufügen, ein Mal aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Heidelbeeren über dem Kochtopf abtropfen lassen.

Für die Creme die Zitruschalen fein hacken. Butter und Staubzucker schaumig rühren. Ei, gesiebtes Mehl, Mandeln und die Vanillepuddingcreme untermischen.

Die Strudelblätter in Quadrate schneiden und jeweils in die Mitte etwas Mandelcreme geben und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Ei trennen, die Teigränder mit versprudelttem Eiklar bestreichen, Teig zusammenfallen. Die Säckchen mit versprudelttem Eidotter bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

Den Kochsud der Heidelbeeren auf die Hälfte einkochen, dann die restlichen Heidelbeeren hineingeben. Die Strudelsäckchen mit Heidelbeerkompott servieren.

PowidltascherIn

4 Portionen

Zubereitung:

60 Minuten
Kochzeit: 8 Minuten

Zutaten für den Teig:

400 g mehliges Erdäpfel
30 g Butter
110 g griffiges Mehl
30 g Weizengrieß
1 Prise Salz
1 Eidotter

Zutaten für die Fülle:

120 g Powidl
Wiener Staubzucker nach
Geschmack
2 EL Rum
1 Prise Zimt

Zum Schwenken:

100 g Butter
150 g Semmelbrösel

Wiener Zucker
Staubzuckermühle zum
Bestreuen

Erdäpfel kochen, schälen und pressen. Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig ausrollen und handflächengroße Scheiben ausstechen.

Powidl mit Staubzucker, Rum und Zimt abschmecken. Je einen Teelöffel davon in die Mitte der Teigscheiben geben. Teigscheiben zusammenklappen, Rand fest andrücken, nach Belieben mit einem Teigrad einen Zackenrand ausradeln. In schwach siedendem, gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten kochen.

Semmelbrösel in erhitzter Butter goldbraun rösten. Die gut abgetropften PowidltascherIn darin schwenken und mit der Staubzucker Mühle bestreuen.

