

MARILLE MIT SCHOKOLADE
IM MANDELBACKTEIG
UND VANILLESAUCE



MARILLE MIT SCHOKOLADE
IM MANDELBACKTEIG
UND VANILLESAUCE



MARILLE MIT SCHOKOLADE IM MANDELBACKTEIG UND VANILLESAUCE

ZUTATEN:

10 Marillen
10 Zotter Schokolade nach Wahl

FÜR DEN MANDEL-BACKTEIG:

250 g Milch
80 g Eidotter
Vanillezucker
200 g glattes Mehl
30 g geröstete Mandelblätter
120 g Eiweiß
50 g Zucker, Salz

FÜR DIE VANILLESAUCE:

100 g Obers
100 g Milch
1 Vanilleschote
20 g Zucker
4 Dotter

ZUBEREITUNG:

Marillen entkernen ohne diese komplett zu halbieren. Mit Schokolade füllen. Eventuell mit Zahnstocher zusammenstecken.

Für den Backteig das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen, anschließend Milch, Eidotter, Vanillezucker, gebröselte Mandelblätter und Mehl nur kurz zu einem Teig verrühren, und den Schnee rasch unterheben. (Ein zu lange gerührter Backteig wird zäh und leimartig.) Marillen mehlieren und durch den Backteig ziehen. Im Sonnenblumenöl ausbacken. Mit Zimtzucker bestreuen

Für die Vanillesauce Obers mit Milch und Vanille aufkochen. Dotter mit Zucker aufschlagen. Nun das Zucker-Dottergemisch in das Milchgemisch einrühren und langsam aufkochen.

MARILLE MIT SCHOKOLADE IM MANDELBACKTEIG UND VANILLESAUCE

ZUTATEN:

10 Marillen
10 Zotter Schokolade nach Wahl

FÜR DEN MANDEL-BACKTEIG:

250 g Milch
80 g Eidotter
Vanillezucker
200 g glattes Mehl
30 g geröstete Mandelblätter
120 g Eiweiß
50 g Zucker, Salz

FÜR DIE VANILLESAUCE:

100 g Obers
100 g Milch
1 Vanilleschote
20 g Zucker
4 Dotter

ZUBEREITUNG:

Marillen entkernen ohne diese komplett zu halbieren. Mit Schokolade füllen. Eventuell mit Zahnstocher zusammenstecken.

Für den Backteig das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen, anschließend Milch, Eidotter, Vanillezucker, gebröselte Mandelblätter und Mehl nur kurz zu einem Teig verrühren, und den Schnee rasch unterheben. (Ein zu lange gerührter Backteig wird zäh und leimartig.) Marillen mehlieren und durch den Backteig ziehen. Im Sonnenblumenöl ausbacken. Mit Zimtzucker bestreuen

Für die Vanillesauce Obers mit Milch und Vanille aufkochen. Dotter mit Zucker aufschlagen. Nun das Zucker-Dottergemisch in das Milchgemisch einrühren und langsam aufkochen.

