

# Wiener Wäschermädel und -Schlosserbuben

## Zutaten

200 g getrocknete Marillen

200 g getrocknete Zwetschken

200 g Marzipan

4 cl Rum oder Fruchtsaft

## Für de Backteig

120 g Mehl, 30 g Erdäpfelstärke, 1 TL Backpulver

125 g Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier

300 ml Öl zum Ausbacken

Je 50 g Staubzucker und Schokospäne und

geröstete Mandelblättchen zum Servieren

## Zubereitung

Die getrockneten Früchte mit Rum oder Fruchtsaft einweichen.

Für den Backteig zuerst Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in die Milch einrühren dann Salz und die Eier dazugeben.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Früchte mit einem Stückchen Marzipan füllen durch den Backteig ziehen und im Öl goldgelb ausbacken.

Die Zwetschken sind die Schlosserbuben diese werden in Schoko Zuckermischung gewälzt und die Marillen sind die Wäschermädel diese werden in Zucker Mandelmischung gewälzt.

Mit Vanille oder Karamellsauce serviert ist dies ein köstliches Dessert

# Apfel mit Camembert und Speck mit Dirndl-Kremsauce

## Zutaten

3 große Äpfel

200 g Camembert

20 Scheiben dünn geschnitten Bauchspeck

1 TL Kräutersalz

## Zubereitung

Äpfel halbieren und in 3 mm dünne Stücke schneiden, Camembert in 5 mm Schnitten schneiden mit Kräutersalz würzen, zwischen zwei Apfelstücke legen und mit einer Speckscheibe umwickeln.

Dieser Snack kann gut vorbereitet werden und wird bei 200 °C direkt auf beiden Seiten kurz gegrillt sodass ein schönes Grillmuster am Speck entsteht jedoch der Käse nicht ausfließt.

## Für die Dirndl -Kremsauce

100 ml Dirndlmarmelade mit 2 EL frischgeriebenen Kren und ½ TL Kräutersalz verrühren

Köstlich schmeckt`s natürlich auf frischem Fladenbrot!

## „Bulgogi“ -

### Mariniertes Rindfleisch

450 g Rindfleisch (aus der Rinderhüfte)

130 g Karotten fein geschnitten

1 geriebene Birne

3 EL gerösteter Sesam

1cm fein geriebener Ingwer

2-3 Knoblauchzehen fein geschnitten

2-3 Frühlingszwiebeln

40 g Rapsöl

100 ml Sojasauce

### Roastbeef aus dem Hüferschwanzl

Je 1 kg Fleisch, 20 g Salz, 1 EL Senf,

1 g frisch gemahlener bunter Pfeffer

Im Griller direkt auf beiden Seite je 2 Minuten grillen, dann  
Indirekt auf 57 °C, Kerntemperatur garen und anschließend,  
30 Minuten ruhen lassen.

## Schokowaffel mit falschem Spiegelei

### Zutaten

250 g Milch, 120 g Mehl 1 Prise Salz, 60 g flüssige Butter,  
80 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 2 Eier, 1 EL Kakaopulver,

1 TL Backpulver

Dekor: Marillenkompott und Mascarponecreme

### Zubereitung

Mehl mit Kakaopulver und Backpulver sieben in die Milch einrühren die Eier, Zucker und Butter dazu rühren und im gefetteten Waffeleisen portionsweise backen.

Vor dem servieren die Waffeln mit einem Esslöffel Mascarponecreme bestreichen und in die Mitte eine Marillenhälfte drücken.

### Pancakes

80 g Buttermilch 80 g Mehl 1 Ei, 1 EL Vanillezucker,

20 g Rapsöl, 1 Prise Salz 1 TL Backpulver

### Zubereitung

Alle Zutaten cremig rühren mit dem Esslöffel kleine Portionen in einer beschichteten Pfanne ausbacken mit Staubzucker und Apfelmus servieren.

## „Crèps suzette“

Christa's feine Palatschinke

### Zutaten

250 g Milch

120 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 TL Vanillezucker,  
2 Eier, 10 g Rapsöl; 10 g Butter zum Backen

### Für die Fülle

50 g Zucker, 30 g Butter, 100 ml Marillensaft,  
2 cl Marillenschnaps, 2 cl Marillenlikör

### Zubereitung

Zuerst Milch und Mehl in einer Flasche schütteln, die restlichen Zutaten dann noch einmal kräftig schütteln.

Eine Pfanne mit Butter ausstreichen nacheinander dünne Palatschinken backen.

Zucker karamellisieren, Butter und Saft begeben Schnaps und Likör dazu und die Creps 2x falten in die Pfanne legen und flamabieren.

## Cup Cake- Schokokuchen „Backmischung“

### Zutaten

150 g Mehl, 1 TL Backpulver

50 g brauner Zucker

2 EL Kakaopulver

50 g Staubzucker

50 g Schokodrops

50 g Trockenfrüchte

### Zubereitung

In ein leeres Schraubglas alle Zutaten nacheinander einfüllen.

Mit einem Etikett mit er Anmerkung

Nur noch 2 Eier, 120 g flüssige Butter, 2 EL Rum mit dem gesamten Inhalt des Glases verrühren und in Kaffeetassen füllen im Wasserbad 10 Minuten kochen.

Mit Schlagobers und Vanilleeis, Frucht-Vanille-, Schoko- oder Karamellsauce servieren.

## Brotbackmischung „Dreikorn“

### Zutaten

200 g Dinkelmehl

50 g Sonnenblumenkerne

200 g Vollkornroggenmehl

1 EL Backmalz

50 g Kürbiskerne

12 g Salz

50 g Sesam

1 TL Brotgewürz

100 g Weizenmehl

1 P. Trockengerst

### Zubereitung

In eine leere 1 Liter Milchflasche oder ein Schraubglas, die  
Zutaten nacheinander einfüllen.

Mit einem Etikett versehen mit der Anmerkung

Alle Zutaten mit 400 ml Wasser 5 Minuten verkneten eine  
Auflaufform oder einem Gärkorbchen 40 Minuten ruhen lassen  
und im vorgeheiztem Backrohr bei 220°C, 10 Minuten  
anschließend bei 180°C, ca. 40 Minuten backen.