

Oostenrijk

Wiener Wäschermädeln

Gevulde abrikozen in beslag

8 abrikozen
20 gr. poedersuiker
60 ml. marillenlikeur (abrikozenlikeur)
80 gr. marsepein

1/3 l. witte wijn
250 gr. bloem
3 eieren
2 el. olie
1 el vanillesuiker
zout
2 el. aardappelmeel
4 el. poedersuiker

Blancheer de abrikozen kort in kokend water. Snij ze in vanaf de steel en haal de pit eruit. Marineer ze in de suiker en de likeur.

Maak 8 kleine bolletjes van het marsepein en vul daarmee de abrikozen.

Roer voor het beslag de wijn met de bloem glad. Scheidt de eieren. Roer de dooiers, een beetje zout, de vanillesuiker en 2 el. olie door de wijnmassa. Sla de eiwitten met een snufje zout tot een stijve sneeuw en schep het onder het beslag.

Rol de abrikozen door het aardappelmeel (zodat het beslag beter blijft zitten) en haal ze daarna met behulp van een vork door het beslag. Bak de Wäschermädeln in het hete vet goudbruin.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met poedersuiker.