

Fränkische Nonnen-Fürzchen

Für 4 Personen

Teig:

| | | |
|------------|--------------|------------------------|
| 3 Eier | 2 EL Honig | 50 g Mandeln, gemahlen |
| 100 g Mehl | 1 Prise Salz | |

Weincreme:

| | | |
|--------------------------|------------------------------|-----------------|
| 0,5 l Weißwein, fruchtig | 2 Eier | 3 – 4 EL Zucker |
| 2 EL Wasser, heiß | 1 Pck. Vanille-Puddingpulver | 250 ml Sahne |

Fertigstellung:

Fett

Teig:

Zwei Eier mit einem Eiweiß und Honig kräftig aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz unterarbeiten und zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Weincreme:

Den Weißwein zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Zwei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen dann zwei Esslöffel heißes Wasser untermischen. Mit dem Vanille-Puddingpulver gut schaumig schlagen. Anschließend die Eigelbmasse in den Weißwein geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und immer wieder rühren. Zwei Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Weincreme heben.

Fertigstellung:

Den Teig etwa fingerdick ausrollen und Rauten oder Quadrate mit zwei bis drei Zentimeter Seitenlänge ausschneiden. Die "Nonnefürzchen" heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken, abtropfen lassen, anrichten und mit der Soße überzogen servieren.

Stefan Marquard am 20. Januar 2012