

Eierweinbrand-Schüsserl



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Dekoperlen / Zuckerperlen | Etwas / nach Bedarf |
| Nougat | 180 g |
| Eierweinbrand | 250 ml |
| Eigelb / Eidotter | 1 Stk. |
| Staubzucker / Puderzucker | 30 g |
| Butter | 70 g |
| Weizenmehl (glatt) | 100 g |

Zubereitung:

Starkoch Rudi Grabner, bekannt aus dem "Das Anton" in Linz oder dem Hotel Fuschl, hat heuer exklusiv für SPITZ süße und pikante Zubereitungs-Vorschläge mit Inländerrum oder dem traditionell-weihnachtlichen Eierweinbrand kreiert.

- {1} Für den Mürbteig Butter, Staubzucker, Eidotter und etwas Mehl in der Küchenmaschine verarbeiten. Restliches Mehl nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- {2} Mürbteig mit dem Daumen in Schüsserlförmchen (ca. 4 cm Durchmesser) drücken, auf ein Backblech stellen und mit Heißluft bei ca. 160 °C goldgelb backen.
- {3} Mürbteigschüsserl aus der Form nehmen, auskühlen lassen und bis zum Rand mit SPITZ Eierweinbrand füllen.
- {4} Die Nougatmasse in der Küchenmaschine aufschlagen, am Rand mit Hilfe einer Sterntülle auf die

Schüsserl dressieren und mit Goldperlen dekorieren.

Mit freundlicher Genehmigung von
Himmelhoch GmbH
Text, PR & Event
Wien

© Spitz

Weitere tolle SPITZ Rezepte von Starkoch Rudi Grabner:

Orangen-Vanille-Sterne mit Rumglasur (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2282-Orangen-Vanille-Sterne-mit-Rumglasur.html>)

Gebratene Ente mit Eierweinbrand-Semmelfülle (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2283-Gebratene-Ente-mit-Eierweinbrand-Semmelfuelle.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2284-Eierweinbrand-Schuesserl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at