

## *Marillenknödel*

Die **Original Wachauer Marille** ist eine besondere Frucht mit einzigartigem Aroma. In der Wachau und deren Randgemeinden herrschen ideale Bedingungen, die die sensiblen Früchtchen zum Wachsen und Reifen benötigen.



Die Koexistenz verschiedener Klimate (Pannonisches Becken und Waldviertel, Nähe zur Donau – der sogenannte Aromagürtel), zusammen mit den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, speziell in der Reifephase, haben einen direkten Einfluss auf Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht.

Die Wachauer Marille ist eine europaweit bekannte und anerkannte Spezialität, eines der wenigen österreichischen Produkte, das innerhalb der EU als eigene Marke geschützt ist. So auch die Marillen aus unserer eigenen kleinen Landwirtschaft, die in unserem Restaurant verarbeitet werden.

Der Kern der Marille wird durch einen Zuckerwürfel ersetzt, welcher die Marillenknödel zusätzlich süßt. Dann werden die Marillen mit Topfenteig umhüllt um sie anschließend in leicht siedendem Wasser ziehen zu lassen. Zu allerletzt werden die Knödel in einer Semmelbrösel-Zucker-Mischung gewälzt und mit Staubzucker bestreut.

### *Rezept für 12 Knödel:*

**Für den Teig:** 70 g Butter, 1 Ei, Salz, 250 g Topfen (mind. 20 Prozent Fettgehalt), 70 g Weizenmehl, 70 g Hartweizengrieß, 12 reife Marillen, 12 Stück Würfelzucker, 10 ml brauner Rum, Mark von ½ Vanilleschote.

**Für die Brösel:** 3 EL Butter, 100 g Semmelbrösel, 2 EL Kristallzucker, ½ Vanilleschote.

**Profi-Tipp:** Die Brösel werden knuspriger, wenn sie im Ofen bei 170 Grad rund 20 Minuten gebacken werden. Immer wieder umrühren. Erst danach mit Butter und Zucker versetzen.

*Guten Appetit!*

## *Nussbrand*

Manchen Alkohol trinkt man einfach, weil er gut schmeckt, manchen, weil man ihm eine gewisse medizinische Wirkung nachsagt. Nusschnaps gehört zu beiden Gruppen, denn er schmeckt sehr gut und ist außerdem gut gegen Magenbeschwerden. Er wird aus unreifen, noch grünen Walnüssen, die dazu Mitte Juli geerntet werden müssen, Zucker, Wasser und hochprozentigem Alkohol hergestellt. Verfeinern Sie diesen Ansatz mit diversen Gewürzen und Kräutern erreichen Sie, dass diese „Medizin“ eben auch noch sehr gut schmeckt.



### *Zutaten für 1 Liter Nussbrand:*

Zutaten	Zubereitung
1 L Neutraler Schnaps (z.B. Korn oder Wodka)	Die grünen Nüsse halbieren oder vierteln – dabei unbedingt Handschuhe anziehen, da die Nüsse sehr stark färben. Die Zutaten in ein großes Gefäß geben und mit dem Schnaps auffüllen. Diesen Ansatz lässt man dann vier bis sechs Wochen in der Sonne reifen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nach der Ansatzzeit in der Sonne wird der Schnaps abgeseiht und in Flaschen gefüllt.
100 g Kandiszucker	
200 g Zucker	
½ Muskatnuss	
10 g Ingwerwurzel	
10 g Anis	
10 g Sternanis	
10 g Fenchel	
10 g Zimtrinde	
5 g Nelken	
6 Grüne Nüsse	

*Zum Wohl!*

## Mohn

Da die Wachau der südliche Ausläufer des Waldviertels ist, findet man bei uns auch viele Spezialitäten aus den nördlicheren Gebieten Niederösterreichs.



Dazu zählt, unter anderen, auch der Waldviertler Mohn den wir vom Mohnhof Gressl beziehen.

Der Waldviertler Mohnhof ist ein kleiner bäuerlicher Familienbetrieb, der sich seit 30 Jahren auf den Mohnanbau spezialisiert hat.

„Durch die vielen Sonnentage, die kühlen Nächte und den intensiven Taubefall – der „Waldviertler Mohnhof“ befindet sich auf einer Seehöhe von knapp 900 Metern – gedeihen Mohnsorten mit einem hohen Anteil an ernährungsphysiologisch wichtigen ungesättigten Fettsäuren.“ verrät uns Familie Gressl.



### *Mohnkuchen - simpel aber fein*

<b>Zutaten</b>		<b>Zubereitung</b>
250 g	Butter	Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren, die Eier einzeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Dann den Mohn dazu und zuletzt die Milch. Alles gut verrühren und in eine gefettete 26er Springform füllen.  Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-Unterhitze) ca. 60 - 70 min. backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, je nach Ofen.
250 g	Zucker	
1 Pck.	Vanillezucker	
1 EL	Rum	
4	Eier	
420 g	Mehl	
1 Pck.	Backpulver	
150 g	Mohn, gemahlen	
230 ml	Milch	
	Fett für die Form	

*Guten Appetit!*