

Gefüllte Trockenfrüchte im Backteig (Schlosserbuben)



Faschingsrezepte live im TV

Berliner, Fasnetsküchle, Nonnenfürzle, Striebele und Schlosserbuben sind zur närrischen Zeit stark gefragt. All diese süßen Spezialitäten sind traditionelle Köstlichkeiten, die in reichlich Fett ausgebacken und mit Puderzucker bestäubt angeboten werden. Wer selbst Hand anlegen möchte, kann in unserer Rezeptdatenbank viele Faschingsrezepte finden. Zudem wird von Schmeck den Süden-Koch Eberhard Braun heute live im TV gezeigt, wie Nonnenfürzle und Schlosserbuben zubereitet werden. Wer es sehen will, kann im SWR Baden-Württemberg bei 'Kaffee oder Tee' ab 16.05 Uhr zugucken.

Hier schon mal vorab das Rezept für unsere Schlosserbuben:

Zutaten

Für 4 Personen

- 8 Backpflaumen
- 8 getrocknete Aprikosen
- 50 g Marzipan (oder Nougat), gewürfelt
- 150 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 2 Eier

- 1 EL Öl
- Prise Salz
- 90-100 ml Apfelsaftschorle oder Streuobst Cider
- etwas Zimt
- 2 EL Puderzucker

Extra

- 16 Zahnstocher
- Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Aprikosen und Backpflaumen in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser bedecken. Ca. 1 Stunde einweichen.

Die eingeweichten Backpflaumen halb aufschneiden, Aprikosen aufklappen und mit je einem Marzipanwürfel (oder Nougatwürfel) füllen.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiß trennen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Für den Ausbackteig, die Eigelbe, Mehl, Puderzucker, Zimt, Öl, Salz und Apfelsaftschorle in einer Schüssel gut verrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

Das Trockenobst auf die Zahnstocher spießen und durch den Teig ziehen.

Portionsweise in heißem Fett ausbacken, bis diese goldbraun sind.

Mit Puderzucker bestäuben und noch heiß servieren.

Tipp: wer möchte, gibt noch 2 cl Birnengeist in den Ausbackteig