

Schlosserbuaba



Zutaten:

Für 4 Personen

- 16 Backpflaumen (über Nacht in Früchtetee eingeweicht)
- 50 g Marzipan, in 16 kleine Würfel gewürfelt
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Prise Salz
- 75 ml Apfelsaftschorle
- etwas Zimt
- 2 EL Puderzucker



Extra

- 16 Zahnstocher
- Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben
- Vanillesoße zum Servieren

Zubereitung

1. Die eingeweichten Backpflaumen halb aufschneiden und jede Backpflaume mit Marzipan füllen.
2. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Für den Ausbackteig, die Eigelbe, Mehl, Puderzucker, Zimt, Sonnenblumenöl, Salz und Apfelsaftschorle in einer Schüssel gut verrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Die Backpflaumen auf Zahnstocher spießen und zweimal durch den Teig ziehen bis sie gut bedeckt sind.
5. Dann jeweils 4 Stück in heißem Fett ausbacken. Solange frittieren, bis diese goldbraun sind.
6. Mit Puderzucker bestäuben und noch heiß mit Vanillesauce servieren.