



Gebackene Marzipan Pflaumen auf eigenem Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Einmal etwas Anderes in der Pflaumenzeit

Zutaten

- Ca.1 kg vollreife Pflaumen
- Davon 12 - 15 gleichgroße, vollreife Pflaumen
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 12 - 15 geschälte Mandeln
- Für das Kompott:
- Etwas Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Zitronenschale
- 4 cl trockener Rotwein
- Für den Backteig
- 125 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 El Zucker
- Etwas Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Backteig:

Schritt2

Aus dem Mehl, dem Zucker, einer Prise Salz, dem Eigelb und etwas Milch einen schlanken Backteig

rühren. Anschließend das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt3

Das füllen der Pflaumen:

Schritt4

12 - 15 Pflaumen (3 Stück pro Person) an einer Seite einschneiden, den Kern entfernen. 10 - 15 g Marzipan in Würfeln und jeweils eine geschälte Mandel einfügen,. Zusammen drücken und alle Früchte mehlen, durch den Ausbackteig ziehen. In ca. 180° C heißem Fett/Öl goldbraun heraus backen, auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Schritt5

Das Kompott:

Schritt6

Etwas Zucker hellbraun brennen mit dem Rotwein ablöschen. Die vorbereiten, halbierten Pflaumen, die Zimtstange und die Zitronenschale dazu geben.

Schritt7

Bei geschlossenem Deckel ganz kurz 2 - 3 min. „al dente“ dünsten lassen. Alles leicht mit Speisestärke / Mondamin sämig binden, Zimt und Zitronenschale entfernen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Kompott kann man sowohl warm wie kalt anrichten / servieren. Die gebackenen Pflaumen darüber geben und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** kompott, Marzipan, Pflaumen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-marzipan-pflaumen-auf-eigenem-kompott/>