



Gefüllte Pflaumen in Bierteig auf Zimtschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal in der Pflaumenzeit, einfach und schnell, lecker

Zutaten

- (4 Personen)
- Für den Bierteig:
 - 150 g Mehl, gesiebt
 - 125 ml helles Bier
 - 1 Prise Salz
 - 1 Tl Zucker
 - 2 Eier
- Für die Pflaumen:
 - 16 vollreife, feste Pflaumen
 - 80 g Marzipan Rohmasse
 - 1 cl Pflaumenschnaps oder Amaretto
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben
- Für den Zimt Schaum :
 - 3 Eigelbe
 - ½ Tl Zimtpulver
 - ¼ l heiße Milch
 - 1 Tl Zucker
 - 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Bierteig:

Schritt2

Das Mehl mit dem Bier verrühren und 20 Minuten quellen lassen. Salz, Zimt und Eier unterrühren.

Schritt3

Die gefüllten Pflaumen:

Schritt4

Die Pflaumen einseitig einschneiden und den Stein entfernen.

Schritt5

Das Marzipan mit dem Alkohol verkneten und die Pflaumen mit dieser Masse füllen, zudrücken.

Schritt6

Durch den Teig ziehen und goldgelb frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt7

Der Zimt Sabayon:

Schritt8

Die Eigelbe mit etwas Zucker und dem Zimt auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt9

Die heiße Milch dazu geben und 3-4 min. weiter schlagen, bis eine gewisse Konstanz und Festigkeit eingetreten ist.

Schritt10

Mit dem Pflaumenschnaps aromatisieren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Einen großen dekorativen Dessertteller mit dem Sabayon „ausspiegeln“ und die knusprig gebackenen Pflaumen platzieren. Alles mit Puderzucker kurz vor dem Servieren einstäuben, warm zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** Pflaumen, zimtschaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-pflaumen-in-bierteig-auf-zimtschaum/>