



Wiener Schlosserbuben mit Marzipan und Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ideal zur Faschings - oder Adventszeit, wer kann da widerstehen

Zutaten

- 16 Kurpflaumen ohne Kern
- 250 ml Apfelsaft
- 4 cl Pflaumenbrand oder Rum
- 100 g Marzipanrohmasse
- 3 cl Zwetschgenbrand für die Marzipanfülle
- 100 g geriebene Zarthitterschokolade oder Couvertüre mit 40 g Puderzucker gemischt
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Backen
- Für den Back Teig:
 - 100 g Mehl, gesiebt
 - 150 ml Milch
 - 2 Eigelbe
 - 2 Eiweiß
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 1 TL Vanillezucker
 - 25 g Zucker
 - Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pflaumen:

Schritt2

Den Apfelsaft mit dem Alkohol mischen und die Pflaumen über nacht einlegen, marinieren.

Schritt3

Das Marzipan mit dem Zwetschgenbrand vermengen und in einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Lochtülle füllen.

Schritt4

Einzel in die Pflaumen spritzen, wieder etwas zusammen drücken.

Schritt5

Der Ausbackteig:

Schritt6

Das Mehl mit dem Zucker und Vanillezucker mischen, etwas Salz, Zitronenabrieb und die Eigelbe dazu geben; mit der Milch glatt rühren. Das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

Schritt7

Mit 2 Gabeln oder einem Holzspieß die Pflaumen durch den Ausbackteig ziehen und in heißem Pflanzenöl rundum goldgelb heraus backen.

Schritt8

Auf Küchenkrepp ablaufen, etwas abkühlen lassen und in dem Schokoladen - Zucker wälzen.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-schlosserbuben-mit-marzipan-und-schokolade/>