Backrezept

Gebackene Marzipanpflaumen

Foto: www.photocase.de

Zutaten: Pflaumen ganz , Marzipan Ausbackteig, Öl zum Ausbacken.
Ausbackteig: Mehl, Milch oder Wasser, Zucker, Ei und Salz (Prise)

Herstellung:

- Alle Zutaten zu einen glatten Teig verrühren und etwas ruhen lassen
- Pflaumen halbieren und in die Mitte etwas Marzipan füllen
- Die gefüllte Pflaume im Mehl wälzen und durch den Teig ziehen, so das alles um schlossen ist
- Topf mit Öl erhitzen und die Pflaumen darin gut ausbacken
- Gut abtropfen lasen und auf einem Küchentuch abtrocknen
- Mit Zimt und Zucker bestreuen und Servieren.