Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feines zur Faschingszeit: Saftige Schlosserbuaba

[caption id="attachment_11728" align="aligncenter" width="850" caption="Unvergesslich gut schmecken unsere gefüllten Schlosserbuaba.."] [/caption]

Neben **Nonnenfürzle** sind mir in der Faschingszeit die **Schlosserbuaba** am liebsten. Dazu werden Backpflaumen zuerst eingeweicht. Kenner weichen diese angeblich über Nacht in Rotwein, Edeldestillat oder Likör ein. Dann werden diese mit Nüssen oder Marzipan gefüllt.

In luftigen Teig gehüllt und goldgelb ausgebacken schmecken die 'Schlosserbuaba' einfach unvergesslich gut. Gerne auch mit Vanillesoße. Hier das Rezept...

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.