

## Glühwein-Backpflaumen in frittierter Blätterteighülle



**Wenn es draußen kalt wird...**

Glühwein wärmt von innen. Und zum Anbeißen gut ist er in unserem heutigen Rezept mit Backpflaumen im Knuspermantel.

Interessant ist die Hülle aus Blätterteig, die dieses Mal nicht im Ofen gebacken, sondern in heißem Öl ausgebacken wird. Das geht ruckzuck und die kleinen Powerpakete werden goldbraun und knusprig. Einfach mal testen. **Tipp:** Wer auf Glühwein verzichten möchte, nimmt einfach Apfelsaft oder Früchtetee für die Pflaumen.

Hier die Rezeptur für "**Glühwein-Backpflaumen in frittierter Blätterteighülle**":

## Zutaten

für 4 Personen

- 2 Platten Blätterteig
- 16 getrocknete Backpflaumen
- 250 ml Glühwein
- 1 Ei, verquirlt
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

In einem Topf die Backpflaumen mit Glühwein einmal aufkochen. Dann den Topf beiseite stellen und Backpflaumen 1 Stunde ziehen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die zwei Blätterteigplatten zwischen zwei Lagen Backpapier um das Doppelte ausrollen. Dabei den Teig auf einer Seite mit Puderzucker bestäuben. Die ausgewalgtten Teige in jeweils 4 Quadrate schneiden (insgesamt 8 Quadrate). Die Quadrate schräg teilen, so dass Dreiecke entstehen (insgesamt 16 Dreiecke). Dreiecke mit verquirltem Ei bestreichen, Backpflaumen in die Mitte setzen und den Teig über die Pflaumen schlagen. Gut schließen. Die Pflaumen im heißen Fett bei mittlerer Temperatur goldbraun ausbacken.

Mit einem Sieblöffel heraus nehmen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

