Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gefüllte Trockenfrüchte im Backteig (Schlosserbuben) – Fasching

Zutaten:

Für 4 Personen

- 8 Backpflaumen
- 8 getrocknete Aprikosen
- 50 g Marzipan (oder Nougat), gewürfelt
- 150 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 2 Eier
- 1 EL Öl
- Prise Salz
- 90-100 ml Apfelsaftschorle oder Streuobst Cider
- etwas Zimt
- 2 EL Puderzucker

Extra

- 16 Zahnstocher
- Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Aprikosen und Backpflaumen in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser bedecken. Ca. 1 Stunde einweichen.

Die eingeweichten Backpflaumen halb aufschneiden, Aprikosen aufklappen und mit je einem Marzipanwürfel (oder Nougatwürfel) füllen.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiß trennen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Für den Ausbackteig, die Eigelbe, Mehl, Puderzucker, Zimt, Öl, Salz und Apfelsaftschorle in einer Schüssel gut verrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

Das Trockenobst auf die Zahnstocher spießen und durch den Teig ziehen.

Portionsweise in heißem Fett ausbacken, bis diese goldbraun sind.

Mit Puderzucker bestäuben und noch heiß servieren.

Tipp: wer möchte, gibt noch 2 cl Birnengeist in den Ausbackteig