

# Gebackene Marzipan Zwetschgen im Schokoladenmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, lecker, für die ganze Familie

## Zutaten

- 8 frische, vollreife Zwetschgen
- 50 g Marzipanrohmasse für die Füllung
- Der Ausbackteig:
  - 2 ganze Eier
  - 1 Eiweiß geschlagen
  - 125 g Mehl
  - 100 ml weißer, fruchtiger Dessertwein
  - 1 Prise Salz
- 40 g schwarze Schokolade (mindestens 70 % Kakao) für den Mantel
- Der Sabayon:
  - 3 Eigelbe
  - 1 Eiweiß, geschlagen
  - 1 Prise Salz
  - 30 g feiner Zucker
  - 1/2 Tl Zimtpulver
  - 1 Tl Zitronensaft und Abrieb
  - Erdnussöl zum Ausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ausbackteig:

## **Schritt2**

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Wein und dem Mehl glatt rühren.

## **Schritt3**

1 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, drunter heben.

## **Schritt4**

Die Schokolade auf einen großen, flachen Teller fein raspeln

## **Schritt5**

Der Sabayon:

## **Schritt6**

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und dem Dessertwein, Zitronensaft - und Abrieb sowie dem Zimt dazu geben.

## **Schritt7**

In einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eier gut „ausgaren“, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

## **Schritt8**

Vom Wasserbad nehmen, 2 min. weiter schlagen bis eine sämige Konsistenz entstanden ist.

## **Schritt9**

Die Zwetschgen:

## **Schritt10**

Die Marzipanrohmasse in 12 gleichmäßige Würfel schneiden, .

## **Schritt11**

Die Zwetschgen in der Länge einseitig einschneiden, den Kern entfernen und jeweils einen Würfel Marzipan in jede Zwetschge drücken. Leicht mehlen, in den Ausbackteig tunken den Teig etwas ablaufen bzw. abstreifen. In 160° C heißem Öl ca. 2 min. goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## **Schritt12**

In der gehobelten / geraspelten Schokolade wälzen.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Einen schönen Desserteller mit dem Sabayon „ausspiegeln“.

#### **Schritt15**

Jeweils 2 halbierte Zwetschgen p. P. placieren und mit dem Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach, für die ganze familie, lecker, preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebäckene-marzipan-zwetschgen-im-schokoladenmantel/>