

Marzipan - Pflaumen - Beignets mit Zimtschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Diese Marzipanp - Plaumen - Beignets, schmecken der ganzen Familie

Zutaten

- 12 Stück vollreife Pflaumen oder Zwetschgen (3 Stück p.P.)
- 200 g Marzipan
- 4 cl Zwetschgen Brand
- Für den Weinteig:
- 200 g gesiebttes Mehl
- 2 ganze Eier
- ¼ l trockener Weißwein
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Für den Zimtschaum
- 3 Eigelbe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 El Zucker
- 2 Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 2 Teelöffel Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Weinteig.

Schritt2

Aus dem Mehl, etwas Zucker, den Eigelben, einer Prise Salz und dem Weißwein einen schlanken Teig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in zwei Schritten unter den Teig heben.

Schritt3

Schritt4

Das Füllen der Pflaumen:

Schritt5

Die Pflaumen / Zwetschgen waschen und einschneiden, nicht durchschneiden.

Schritt6

Marzipan mit dem Zwetschgen Brand glatt verarbeiten und in passende Würfel schneiden. Jeweils einen Würfel in jede Pflaume geben, zusammendrücken.

Schritt7

Alle Pflaumen nunmehr mit etwas Mehl bestäuben und nach und nach in den Teig tunken.

Schritt8

Mit einer Tischgabel wieder heraus fangen, etwas „abstreifen“, sollten vollständig mit Teig „ummantelt“ sein.

Schritt9

(Aber auch nicht mit zuviel Teig gebacken werden)

Schritt10

Die Beignets nunmehr goldgelb bei 180° C im Fettbad oder besser Butterschmalz herausbacken.

Schritt11

Nicht zu weich werden lassen, heraus nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schritt12

Der Zimtschaum:

Schritt13

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zimt und ein wenig Zitronensaft auf einem Wasserbad heiß aufschlagen.

Schritt14

Die Eier gut auszugaren, nach und nach den Wein dazu geben. Weiter schlagen, bis eine luftige, voluminöse Konsistenz entstanden ist. Danach 2 steif geschlagene Eiweiß unter heben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den vorgewärmten Dessertteller mit dem Zimtschaum „auspiegeln“ und 3 Pflaumen Beignets p.P. placieren und etwas Staubzucker darüber geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, lecker, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipan-pflaumen-beignets-mit-zimtschaum/>