



Marzipanpflaumen im Filoteig mit Zimt - Sabayon

- **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' : '' });
```

Knusprig, fruchtig, einfach, schnell, köstlich in der Pflaumenzeit

Zutaten

- Für die Marzipanpflaumen
- 12 Stück frische, vollreife Pflaumen (3 Stück p. P.)
- 150 g Marzipanmasse
- 2 Cl Pflaumenbrand oder Armagnac
- 1 El Zucker
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- 1 Päckchen Filoteig - Blätter (ca.125 g)
- Für den Zimt - Sabayon:
- 2 Eigelbe
- ¼ l trockener Weißwein
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 gehäufte Tl Zucker
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 1 kleine Prise Salz
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Teigblätter zunächst 1 min. in kaltem Wasser einweichen, in 10 x 10 cm große Stücke schneiden, auslegen, trocken tupfen. Die Rändern, mittels eines Küchenpinsels, mit dem Eiweiß einstreichen.

Schritt3

Die Pflaumen waschen, 1 mal einschneiden, entkernen.

Schritt4

Das Marzipan mit dem Zucker und dem Pflaumenbrand glatt verarbeiten und jeweils 1 gehäuften Tl Masse in jede Pflaume geben.

Schritt5

Etwas zusammen drücken und mittig auf das Teigblatt legen.

Schritt6

Nunmehr, von den Spitzen aus, wie ein „Pompadour - Täschchen“ zusammen fügen. Ewas an den Seiten andrücken, verschließen.

Schritt7

In heißem Pflanzenfett, besser Butterschmalz 3 - 4 min. goldgelb, knusprig heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

(Butterschmalz nach dem Backen durch ein Küchensieb passieren, verwahren, wieder verwenden)

Schritt9

Der Zimt - Sabayon:

Schritt10

Alle Zutaten auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren, damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln. (Das kann 5 - 6 min. dauern)

Schritt11

Etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben. nachschmecken.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf einem großen, dekorativen Dessertteller zunächst einen

Schritt15

Zimt - Spiegel gießen,

Schritt16

3 Stück gebackene Pflaumen placieren; mit Puderzucker bestäuben.

Schritt17

Gern verziere ich rundherum mit einigen Tupfen warmen Johannisbeergelée und verziehe es mit einem Holzspieß o. Ä.

Schritt18

Dazu ein grünes Zitronenmelisse - Blättchen.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, einfach lecker, fruchtig, saisonal, schnell, unverzichtbar in der pflaumensaison, warm, zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipanpflaumen-im-filoteig-mit-zimt-sabayon/>