



# Schlosserbuben „Wiener Art“

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **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' : '' });
```

Das original Wiener Schmankerl, einfach dargestellt, immer wieder köstlich

## Zutaten

- 12 - 15 getrocknete Kur - Backpflaumen ohne Kern
- ½ l Wasser
- 300 g Zucker
- Etwas unbehandelten Orange Schale
- 1 Stück Sternanis
- ½ Zimtstange
- 4 cl dunkler Rum
- 60 - 70 g Marzipanrohmasse
- 12 - 15 Pistazien
- Für den Backteig:
- 100 g Tempura - Mehl (Aus dem Asia - Laden)
- 1 Prise Salz
- 50 ml naturtrüber Apfelsaft
- Zucker-Zimt im Verhältnis: 3:1
- ½ l Sonnenblumenöl zum Frittieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schlosserbuben:

### Schritt2

Den Zucker in einem Topf mit etwas Wasser hell karamellisieren. Mit dem Rum ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen, etwas verkochen lassen.

### **Schritt3**

Die Gewürze und die Pflaumen dazu geben, einmal kurz aufkochen und über Nacht im Fond auskühlen lassen.

### **Schritt4**

Am nächsten Tag die Pflaumen entnehmen und halbieren.

### **Schritt5**

Aus der Marzipanrohmasse kleine Kugel formen, die Pistazie eindrücken.

### **Schritt6**

Auf eine Pflaumenhälften je eine Kugel legen, eine zweite Pflaumenhälfte darüber legen.

### **Schritt7**

Die Hälften darüber geben, gut zusammendrücken, leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt8**

Auf Schaschlik Spieße stecken. und durch den Backteig ziehen.

### **Schritt9**

In heißem Pflanzenöl goldbraun heraus backen, auf Küchentrepp ablaufen lassen, noch warm in Zimt - Zucker wälzen.

### **Schritt10**

Der Backteig:

### **Schritt11**

Das Tempura - Mehl mit dem Apfelsaft und etwas Wasser und 1 Prise Salz zu einem pfannkuchenähnlichen Teig verrühren.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Vor dem Servieren in einer Mischung aus Puderzucker und geriebener Schokolade noch einmal wälzen.

### **Schritt14**

Dazu passt eine "satte Vanillesoße" oder Vanille - Sabayon.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach, köstlich, wienerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlosserbuben-wiener-art/>