

# Wiener Schlosserbuben mit Marzipan und Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ideal zur Faschings - oder Adventszeit, wer kann da widerstehen

## Zutaten

- 16 Kurpflaumen ohne Kern
- 250 ml Apfelsaft
- 4 cl Pflaumenbrand oder Rum
- 100 g Marzipanrohmasse
- 3 cl Zwetschgenbrand für die Marzipanfülle
- 100 g geriebene Zarthitterschokolade oder Couvertüre mit 40 g Puderzucker gemischt
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Backen
- Für den Back Teig:
  - 100 g Mehl, gesiebt
  - 150 ml Milch
  - 2 Eigelbe
  - 2 Eiweiß
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 1 TL Vanillezucker
  - 25 g Zucker
  - Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pflaumen:

### Schritt2

Den Apfelsaft mit dem Alkohol mischen und die Pflaumen über nacht einlegen, marinieren.

### **Schritt3**

Das Marzipan mit dem Zwetschgenbrand vermengen und in einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Lochtülle füllen.

### **Schritt4**

Einzel in die Pflaumen spritzen, wieder etwas zusammen drücken.

### **Schritt5**

Der Ausbackteig:

### **Schritt6**

Das Mehl mit dem Zucker und Vanillezucker mischen, etwas Salz, Zitronenabrieb und die Eigelbe dazu geben; mit der Milch glatt rühren. Das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt7**

Mit 2 Gabeln oder einem Holzspieß die Pflaumen durch den Ausbackteig ziehen und in heißem Pflanzenöl rundum goldgelb heraus backen.

### **Schritt8**

Auf Küchenkrepp ablaufen, etwas abkühlen lassen und in dem Schokoladen - Zucker wälzen.

**Rezeptart:** Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-schlosserbuben-mit-marzipan-und-schokolade/>