

Sonntagskuchen

Eberhard Braun

Freitag, den 10.02.2023

Schlosserbuben

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Trockenfrüchte:

8 getrocknete Aprikosen
8 Backpflaumen
50 g Marzipanrohmasse (alternativ Nougat)

Für den Ausbackteig:

2 Eier (Größe M)
Salz
150 g Weizenmehl (Type 550)
1 gestrichener TL Backpulver
2 EL Puderzucker
etwas Zimt
1 EL Öl
90-100 ml Apfelsaftschorle (oder Streuobst Cider)
1 Liter neutrales Öl zum Ausbacken



Außerdem:

16 kleine Holzspieße
Küchenthermometer
Alternativ: Kochlöffel (zum Prüfen, wie heiß das Fett ist)
Schaumkelle
Küchenpapier zum Abtropfen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die **Trockenfrüchte** Aprikosen und Backpflaumen in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser bedecken und etwa 1 Stunde einweichen.
2. Inzwischen das Marzipan in 16 Würfel schneiden.
3. Trockenfrüchte in einem Sieb kurz abtropfen lassen und trockentupfen. Pflaumen zur Hälfte einschneiden, Aprikosen aufklappen und die Trockenfrüchte mit je einem Marzipanwürfel füllen.
4. Für den **Ausbackteig** die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
5. Eigelbe, Mehl, Backpulver, Puderzucker, Zimt, Öl, 1 Prise Salz und 90 ml Apfelsaftschorle in eine große Schüssel geben und mit einem Rührlöffel sorgfältig verrühren. Ist der Teig zu fest, 1 Esslöffel Schorle zugeben. Eischnee auf die Eigelbmischung geben und unterheben.
6. Öl in einem mittelgroßen Topf auf 175 Grad erhitzen.
7. Das Trockenobst portionsweise jeweils auf kleine Hölzchen spießen und durch den Teig ziehen.
8. Portionsweise in heißem Fett bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen. Schlosserbuben mit Puderzucker bestäuben und noch heiß servieren.

Eberhards Tipp: Wer möchte, gibt 2 cl Birnengeist in den Ausbackteig

Unser Tipp: Statt Marzipanrohmasse können Sie die gleiche Menge Nougat verwenden.

Unser Tipp: Wenn Sie kein Küchenthermometer haben: Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem ins heiße Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen.