



Stolz der Bayern.

[Drucken](#)

Bayerische „Schlosserbäum“ mit Joghurt-Honig-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 12 saftige Trockenpflaumen
- 120 ml Portwein
- 1/2 TL Kartoffelstärke
- 60 g Marzipan
- Zucker und Zimt zum Bestreuen
- Öl zum Frittieren

Für den Teig:

- 60 g Mehl
- 2 kl. Eier
- 100 ml Weißwein
- 1-2 EL Öl
- 1 Prise Salz

Für die Sauce:

- 200 ml Vanillesauce
- 2 EL Honig
- 200 g bayerischer Vollmilch-Joghurt

Zubereitung:

1. Zwetschgen über Nacht in Portwein legen. Am nächsten Tag die Marinade in einen Topf gießen, um die Hälfte einkochen und mit Stärke leicht binden. Jede Pflaume mit einem Stück Marzipan füllen.
2. Mehl, Eigelb, Weißwein und Öl mit einer Prise Salz verrühren, das Eiweiß schlagen und unterheben.
3. Vanillesauce mit Honig und Joghurt mischen. Gefüllte Pflaumen durch den Ausbackteig ziehen und goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und in Zimt und Zucker wälzen.
4. Schlosserbäum mit Joghurtsauce anrichten und mit Portweinsauce verzieren.

Tipp: Für Kinder können Sie die Pflaumen auch in Traubensaft einlegen.