

Unsere köstliche Heimat | Leipziger Rübchen

Zutaten für 10 Portionen à 3 gefüllte Pflaumen:

Für den Ausbackteig:

- 1 Liter Milch oder 1 Liter Bier
- 4 Eier, Größe M
- 120 g Zucker
- 950 g Mehl
- Zimt
- Salz
- Sonnenblumenöl

Für die Füllung pro Pflaume:

- 20 g Marzipan
- Zucker und Zimt
- Rosinen nach Bedarf

Zubereitung:

Milch und Eier verquirlen. (Die Rübchen schmecken herzhafter, wenn statt Milch Bier für den Ausbackteig verwendet wird.) Zucker zugeben und weiter rühren, bis sich dieser aufgelöst hat. Das Mehl über die Masse sieben und gut unterrühren. Mit Zimt würzen und eine Prise Salz zugeben.

Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen.

Frische Pflaumen waschen und entsteinen. Es können aber auch tiefgekühlte oder getrocknete Pflaumen verwendet werden. In jede Pflaume etwas Marzipan füllen. Je nach Geschmack kann in die Mitte der Masse noch eine oder mehrere kleine Rosinen gegeben werden. Die Pflaumenhälften wieder zusammenklappen und mit dem Teig umhüllen.

Jede so vorbereitete Pflaume im heißen Öl ausbacken, bis sie goldbraun ist. Zucker und Zimt mischen und die fertigen Rübchen darin wälzen. Noch heiß servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 07.05.2016

Region: Sachsen