



# KARAMELLISIERTE PFLAUMEN MIT TOPFENNOCKERL UND PFLAUMENSAUCE



TONI KAISER Topfenockerl  
Laut Packungsbeschreibung zubereiten.

## ZUTATEN GERÖSTETE PFLAUMEN:

500 g frische Qualitätspflaumen  
Butter  
Zucker

## ZUTATEN PANADE:

Klassischer Backteig  
TONI KAISER gezogener Strudelteig, in feine Streifen geschnitten  
Erdnussöl

## ZUTATEN PFLAUMENSAUCE:

500 g reife Pflaumen  
Staubzucker  
Limettensaft  
Zimtpulver

## ZUBEREITUNG:

Pflaumen halbieren, den Kern entfernen und langsam für einige Minuten in Butter und Zucker rösten. TONI KAISER Topfenockerl in den Backteig tunken und in die Strudelteigstreifen einwickeln. In Erdnussöl frittieren.

Für die Pflaumensauce die Pflaumen mit Staubzucker, Limettensaft und Zimtpulver im Mixer zerkleinern und sieben.

## ZUM ANRICHTEN:

Halbierte Pflaumen auf die Teller legen und die frittierten Topfenockerl platzieren. Mit der Pflaumensauce, frischer Minze und Staubzucker anrichten.