KARAMELLISIERTE PFLAUMEN MIT TOPFENNOCKERL UND PFLAUMENSAUCE

TONI KAISER Topfennockerl
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 Topfennockerl 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 Topfennockerl platzieren. Mit der Pflaumensauce, frischer Minze und Staubzucker anrichten.