

## MARILLE MIT SCHOKOLADE IM MANDELBACKTEIG UND VANILLESAUCE

### ZUTATEN:

10 Marillen  
10 Würfel Zotter Schokolade  
nach Wahl

### FÜR DEN MANDEL-BACKTEIG:

250 g Milch  
80 g Eidotter  
Vanillezucker  
200 g glattes Mehl  
30 g geröstete Mandelblätter  
120 g Eiweiß  
50 g Zucker, Salz

### FÜR DIE VANILLESAUCE:

100 g Obers  
100 g Milch  
1 Vanilleschote  
20 g Zucker  
4 Dotter



### ZUBEREITUNG:

Marillen entkernen ohne diese komplett zu halbieren. Mit Schokolade füllen. Eventuell mit Zahnstocher zusammenstecken.

**Für den Backteig** das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Anschließend Milch, Eidotter, Vanillezucker, gebröselte Mandelblätter und Mehl nur kurz zu einem Teig verrühren und den Schnee rasch unterheben. (Ein zu lange gerührter Backteig wird zäh und leimartig.)

Marillen mehlieren und durch den Backteig ziehen. Im Sonnenblumenöl ausbacken. Mit Zimtzucker bestreuen

**Für die Vanillesauce** Obers mit Milch und Vanille aufkochen. Dotter mit Zucker aufschlagen. Nun das Zucker-Dotter-Gemisch in das Milchgemisch einrühren und langsam aufkochen.