

Zwetschkenbusserln



ZUTATEN

- ¼ kg entsteinte Dörrzwetschken
- 100 g Kristallzucker
- 2 Packungen Backoblaten rund
- 200 g halbierte Walnüsse
- 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Dörrzwetschken in einer Schale mit 200 Milliliter Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen. In einem Topf mit dem Kristallzucker aufkochen und mit einem Pürierstab zerkleinern. Auf kleiner Flamme und unter ständigem Rühren für maximal fünf Minuten eindicken, am Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Zwetschkenmasse mithilfe eines Teelöffels auf runde Oblatenkreise platzieren, zum Abschluss je eine halbe Walnuss oder auch geschälte Mandeln (selbstgeschälte schmecken besser, dafür kurz mit Wasser aufkochen) daraufdrücken.

Portionieren Sie den Teig in 3 längliche Formen. Flechten Sie nun einen Zopf und lassen Sie den Teig noch einmal gehen.

Back-Temperatur:

Im vorgeheizten Backrohr bei 100 °C ca. 30 Minuten trocknen

TIPP:

Die Zwetschken können durch gedörrte Cranberries, Rosinen, Feigen oder Datteln ersetzt und mit anderen Nüssen (Pinikerne, Cashews) getoppt werden.