

Käse - Nudel - Bonbons mit Marzipan-Füllung

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN KÄSE-NUDELTEIG

100		Mehl
1		Ei
1		Speiseöl
1		Salz
80		Fein geriebener Gouda

FÜR DIE FÜLLUNG

12		Pflaumen; frisch oder Konserve
100		Marzipan
10	ml	Zwetschgenwasser
1		Milch
1		Vanilleschote
4		Zucker

FÜR DIE SAUCE

500		Mirabellen aus Glas oder Dose
40	ml	Zwetschgenwasser
3		Zucker

ZUM BESTREUEN

2		Mohn
2		Zitronenmelisse

Anleitung:

Aus Mehl, Ei, Öl und Salz einen Nudelteig kneten und dünn ausrollen. Die Teigbahn in 2 rechteckige Platten teilen. Eine Platte mit der Hälfte des Goudas bestreuen, die andere darauf legen, beide noch einmal dünn ausrollen, damit sie fest verbunden sind. Die rechteckige Teigplatte in der Mitte teilen. Mit dem Rest des Käses den Vorgang wiederholen.

Die Pflaumen entsteinen. Marzipan mit Zwetschgenwasser verrühren, haselnussgroße Portionen formen und die Pflaumen füllen. Teig in etwa 10 x 12 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils eine Pflaume darin einwickeln und als Bonbon zudrehen. Milch mit aufgeschnittener Vanilleschote und Zucker erhitzen. Die Bonbons darin 6 - 7 Minuten ziehen lassen.

Entsteinte Mirabellen mit Zucker und Zwetschgenwasser pürieren. Aus der Sauce einen Spiegel auf flache Teller gießen. Bonbons mit Mohn bestreuen und auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit Zitronenmelisse garnieren.