

# Zwetschkenwurzeln

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen    Saison: Herbst    Für:

## Zutaten

120 G	Butter
4	Dotter
100 G	Zucker
30 G	Germ
1 PKG	Vanillezucker
250 ML	Milch
500 G	griffiges Mehl
	Zitronenschale nach Geschmack
1 TL	Salz
	Rum nach Geschmack
3 EL	Wasser
1 EL	Zucker
50 ML	Schnaps
300 G	Dörrpflaumen
	Butterschmalz zum Rausbacken
	Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Für das Dampf zimmerwarmen Germ, mit 1 EL Zucker, 3 EL Mehl und 80 ml lauwarmer Milch verrühren bis ein glatter dickflüssiger Teig entsteht.
2. Dampf an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis sich die Masse mindestens verdoppelt hat.
3. Butter, restlichen Zucker und Dotter schaumig rühren.
4. Dampf, restliche lauwarmer Milch und die Gewürz-Zutaten hinzufügen.
5. Mehl einsieben und mit dem Kochlöffel den Teig schlagen bis er sich vom Gefäß löst.
6. Mit Mehl bestreuen und mit einem sauberen Tuch zudecken und warm gehen lassen.
7. Aus dem Teig längliche Wurzeln formen und die Dörrzwetschken, die in Zuckerwasser und etwas Schnaps aufgekocht wurden, dicht belegen. Einen Teigstreifen darüber legen und aufgehen lassen. Für Kinder statt Schnaps Apfelsaft verwenden.

8. In heißem Butterschmalz rausbacken.
9. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.