**Schlosserbuben**

24 Stk. Eingelegte Dörrpflaumen

2 Stk. Eigelb

125 ml Bier

25 ml Pflanzenöl

140 g Mehl glatt

2 Stk. Eiweiß

 Salz

10 g Zucker

12 Stk. Ganze geschälte Mandeln

* Die Dörrpflaumen gut abtropfen. Eigelb mit Bier und Öl verrühren. Gesiebtes Mehl nach und nach einrühren. Eine Stunde ruhen lassen.

Eiweiß mit Salz und Zucker cremig aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

* Je zwei Stück Dörrpflaumen mit 1 Stück Mandel zusammensetzen und in Maizena wenden. Mit Hilfe eines Zahnstochers durch den Teig ziehen, den überschüssigen Teig gut abstreifen.
* Die Schlosserbuben im heißen Fett (175°C) goldbraun ausbacken, dabei gelegentlich wenden.
* Vor dem servieren in einer Mischung aus Zucker und geriebener Schokolade wenden.

Dazu passt aufgeschäumte Mandelsauce oder Espuma.