

## Goldene Fruchtstücke mit Sesam

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Ausbackteig*

- 3 EL Mehl
- 2 EL Maizena
- 1 frisches Ei
- Fruchtstücke (selon arrivage)

#### *Caramel*

- 6 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Sesam



### Zubereitung:

#### *Ausbackteig*

Mehl und Maizena in einer Schüssel mischen, das Ei darunterrühren.

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 10 Min. quellen lassen.

Die Fruchtstücke daruntermischen, halbschwimmend backen. Einen Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fruchtstücke portionenweise aus dem Teig nehmen, abtropfen lassen, beidseitig je ca. 1 Min. goldgelb backen

#### *Caramel*

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Bratpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Den Sesam daruntermischen, Pfanne von der Platte nehmen. Gebackene Fruchtstücke begeben, mit Hilfe von 2 Löffeln darin wenden, herausnehmen, auf einem Backpapier etwas abkühlen, servieren

Mit Vanille-Glacé servieren