

Zwetschgenküchlein im Weckglas mit Zimthalbgefrorenem

Zwetschgenküchlein

*für 8-10 Portionen
oder ein Kuchenblech 26cm Ø*

Früchte:

20 Zwetschgen oder Aprikosen

waschen, entsteinen, in kleine Schnitze schneiden

10 Weckgläser oder ein Kuchenblech bebuttern. Schnitze darin verteilen.

Teig:

150g weiche Butter

in Schüssel geben, rühren bis sich Spitzchen bilden

3 Eier

150g Zucker

1 Prise Salz

zugeben, rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

1 Päcklein Vanillezucker

100g gemahlene Mandeln

beifügen

150g Mehl

1 KL Backpulver

unter die Masse rühren

Teig auf den Früchten verteilen.

Evtl. Mandelsplitter

auf den Teig streuen.

Backen:

Ca. 30-35 Min. in der unteren Ofenhälfte des auf 190°C vorgeheizten Ofens.

Küchlein leicht auskühlen lassen, und noch warm servieren.

Tipp:

Wird der Kuchen im Blech gebacken, Früchte auf dem Teig verteilen.

Zimthalbgefrorenes

400g Vanilleglacé

in eine Schüssel geben, leicht antauen lassen

1 EL Zimt

Mit einer Gabel darunter mischen, evtl. nochmals kurz tiefkühlen

Glacé zusammen mit den Küchlein servieren. Mit geschlagenem Rahm und Zimt garnieren.