

Zutaten:

Füllung:

1 kg Zwetschgen

Rührteig:

70 g Marzipan

70 g Butter

70 g Zucker

1 Prise Salz

2 TL abger. Zitronenschale

3 Eier

160 g Mehl

2 TL Backpulver

80 g saure Sahne

Mandelguss:

60 g Butter

100 g Honig

150 g Mandelblättchen

1 Msp. Zimt

15 g Mehl



Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 40-45min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Marzipan, Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, bis die Masse weißcremig ist. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* sieben. Zusammen mit der sauren Sahne unterrühren.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star* legen und die *Margerite* darauf stellen. Den Teig einfüllen, mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen und die Zwetschgen ziegelartig darauf legen.

Butter und Honig in einem Topf zum Kochen bringen. Mandelblättchen mit Zimt und Mehl mischen, unter die Honigmasse rühren und kurz aufkochen. Den heißen Mandelguss sofort mit dem *Liftboy spitz* auf den Zwetschgen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C 40-45 Minuten backen.