

**MANDEL-ZWETSCHGEN-SABLÉ MIT ZWETSCHGENSAUCE
 UND SCHLAGRAHM**

6 PERSONEN

Tartelettförmchen, ø 10 cm
 Pinsel
 Stabmixer

ZUTATEN

SABLÉTEIG

150 g Butter
 60 g Zucker
 ½ Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 200 g Mehl
 Butter zum Ausbuttern

MANDELMASSE

30 g Puderzucker
 1,5 El Honig
 1 El Maraschino
 ½ Tl Zimt
 100 g Mandeln, geschält, gemahlen
 1 Eiweiss, leicht geschlagen

ZWETSCHGEN

8 Zwetschgen, halbiert, entkernt, in schmale Schnitze,
 auf die Grösse der Förmchen zugeschnitten

ZWETSCHGENSAUCE

300 g Zwetschgen, halbiert, entkernt
 2 El Wasser
 2 El Honig
 1 Zitrone, Saft
 ¼ Tl Zimt
 4 El Maraschino

GARNITUR

2 El Quittengelée zum Abglänzen
 2 dl Schlagrahm
 Mandelblättchen, geröstet

ZUBEREITUNG

SABLÉTEIG

Die Butter weich rühren. Den Zucker, den Vanillezucker und das Salz unterrühren. Das Ei hinzugeben und die Masse schaumig rühren. Das Mehl über die Masse sieben und schnell zu einem Teig verarbeiten. Auf ein Stück Alufolie legen und zu einer Rolle mit dem Durchmesser der Förmchen inklusive Randhöhe formen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Rezept von Ursula Egli



MANDELMASSE

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander mischen.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Tartelettförmchen gut ausbuttern, den Sabléteig in 6 Scheiben schneiden und in die Förmchen drücken. Die Mandelmasse in die Tartelettförmchen verteilen, die Zwetschgen kreisförmig auf die Mandelmasse legen. Die Törtchen ca. 30 Minuten backen.

ZWETSCHGENSAUCE

Die Zwetschgen mit dem Wasser auf kleinem Feuer zugedeckt 10 Minuten weichdämpfen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren. Nach Bedarf durch ein Sieb streichen.

ANRICHTEN

Die Tartelettes in den Förmchen servieren, mit dem Quittengelée bepinseln und mit den Mandelplättchen bestreuen. Die Zwetschgensauc und den Schlagrahm separat dazu servieren.