



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

250 g Zwetschgen (oder Pflaumen)

1 TL Zimt

1 EL Zucker

1/2 Pck. Vanillepuddingpulver

125 g Butter

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

1 TL Backpulver

2 Eier

25 g gemahlene Mandeln (oder Nüsse)

2 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Mit ein wenig Wasser, Zimt und Zucker aufkochen. Das Vanillepuddingpulver mit 2 EL Wasser anrühren und unter die Zwetschgen rühren. Alles kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Wer kein Kompott mag, kann die Zwetschgen auch nur mit Zimt und Zucker vermengen und diese so verwenden.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen und eine kleine Gugelhupfform mit Butter einpinseln und mit Mehl ausstäuben. Dann die Mandelblättchen gleichmäßig in der Form verteilen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis eine weiße Masse entstanden ist. Eier zugeben und unterrühren. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Mandeln unter die Masse rühren. Die Hälfte des Teiges nun in die Form geben. Mit einem Löffel eine Vertiefung in der Mitte eindrücken. Dann das Zwetschgenkompott in die kleine Vertiefung füllen. Den restlichen Teig darüber geben und glatt streichen, sodass die Zwetschgen komplett bedeckt sind. Im Ofen etwa 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Die Stäbchenprobe nicht vergessen! Den Kuchen abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte stürzen und servieren!