

Zwetschgen mit Mandelguss

1 kg Zwetschgen
2 dl Apfelsaft

Guss: 1 Ei
3 EL Kaffeerahm
3 - 4 EL gem. Mandeln
2 EL Zucker
20 g Butter

Zwetschgen halbieren, entsteinen, in Apfelsaft weichdämpfen und ohne Saft in eine gefettete Auflaufform schichten. Ei, Kaffeerahm, Mandeln und Zucker vermischen und über die Zwetschgen verteilen. Mit Butterflocken belegt bei 250 Grad 15 - 20 Minuten überbacken. Warm servieren.