

Fränkische Zwetschgenpaste



Zutaten für 4 Personen:

100 g Nüsse
250 g Weizenmehl
100 g Butter
Zimt
125 g Honig
600 bis 800 g Zwetschgen

Zubereitung:

Nüsse grob hacken. Nüsse und Mehl mit Butter, Zimt und Honig zu Streuseln verarbeiten. Zwetschgen entsteinen, halbieren oder vierteln, unter die Streusel mischen. In eine gefettete Auflaufform oder auf ein Pizzablech geben, ein wenig zusammendrücken, einige Nüsse halbieren und die Pastete damit garnieren. Bei 180 Grad Heißluft 40 Minuten backen, warm servieren.

Tipp: Dessert mit steif geschlagener Sahne servieren.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper