

Weichselschnitten:



Zutaten

Teigboden: 200 g Zucker, 200 g gem Mandeln, 60 g Mehl
20 g Kakaopulver, 1 KL Backpulver, 6 Eier

Belag: 2 Gläser Weichselkompott,
2 Pk Vanillepudding-Pulver, 50 g Kristallzucker

Zubereitung:

Boden:

- Zucker mit den ganzen Eiern schaumig rühren. Dann die gemahlenden Mandeln und das Kakaopulver dazugeben.
- Das Backpulver mit dem Mehl vermengen, die Mischung mit dem Teig verrühren.
- Den Teig auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad 25 Minuten lang backen.

Belag:

- Das Weichselkompott abgießen, die Flüssigkeit in einem Kochtopf sammeln. Die Weichseln gut abtropfen lassen.
- Einen Schöpflöffel von dem Weichselensaft in einen Becher geben, die zwei Packungen Puddingpulver gut mit der Flüssigkeit verrühren.
- Währenddessen den restlichen Weichselensaft erhitzen. Den mit dem Puddingpulver vermengten Saft und den Zucker einrühren, das Ganze aufkochen lassen.
- Den Weichselpudding kurz auskühlen lassen, dann die Weichseln untermischen.
- Die Masse über dem ausgekühlten Teigboden gleichmäßig verteilen.
- Die Weichselschnitten kühl stellen und dann genießen.