

## Zwetschkuchen mit Cantuccini und mit Amaretto aromatisiert

<b>Thema:</b>	„Eine fruchtige Angelegenheit“
<b>Saison:</b>	Kuchen und Früchte haben immer Saison
<b>Besonderheit:</b>	wir haben eigene Zwetschken im Sommer eingefroren – schmecken dann auch im Winter himmlisch gut
<b>Zu Beachten:</b>	statt Zwetschken können auch Birnen oder Äpfel verwendet werden

### Zutaten / Einkaufsliste

(für eine Springform DM 26)

125 g	Butter
90 g	Honig (ca. 4 EL)
2 EL	brauner Zucker
3	Eier
200 g	Dinkelmehl
½ Pkg.	Backpulver
50 ml	Amaretto
75 ml	Milch
1 EL	Zitronensaft
100 g	Cantuccini
600 g	Zwetschken
30 g	Mandelblättchen
1 Pkg.	Vanillezucker
n.B.	brauner Zucker
n.B.	Semmelbrösel
n.B.	Öl



### Zubereitung

Butter, Honig, 2 EL brauner Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Danach die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Milch, Zitronensaft und Amaretto dazugeben und kurz durchmischen. Das Ganze in eine mit Öl ausgefettet und mit Semmelbrösel bestreute Backform geben und glatt streichen.

Die Cantuccini zerbröseln und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Danach den Kuchen mit den halbierten und entkernten Zwetschken belegen und mit braunem Zucker bestreuen. Zum Abschluss die Mandelblättchen darüber verteilen und im vorgeheizten Backrohr (170°C – Heißluft) ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

