

Zwetschgen-Pizza mit Zimt-Sahne

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| 18 Zwetschgen | 4 EL geröst. Haselnüsse | 150 g Marzipan-Rohmasse |
| 1 EL Zwetschgengeist | 1 Platte Blätterteig | 3 EL flüssige Butter |
| 200 g Sahne | $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker | 1 Prise Zimt |

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Nüsse grob hacken.

Marzipan in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben, mit Nüssen und Zwetschgengeist verkneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, vier Kreise (à 12 Zentimeter Durchmesser) aus dem Teig ausstechen, überschüssigen Teig entfernen und die Kreise samt Backpapier auf das Backblech ziehen.

Jeweils eine kleine Portion der Marzipanmischung in die Zwetschgenhälften füllen und diese mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig legen. Zwetschgen mit flüssiger Butter bepinseln und die 'Pizzen' etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen und dazu servieren.

Tipps:

Wer keine passenden Ausstechringe besitzt, verwendet zum Ausstechen umgedrehte kleine Schüsseln in der entsprechenden Größe. Wenn keine Zwetschgenzeit ist, können Sie statt der frischen auch tiefgefrorene Zwetschgen verwenden. Aber auch Feigen, Äpfel oder Birnen passen gut auf die 'Pizza': Früchte in Scheiben schneiden, auf den Teigkreisen in kleinen Stückchen die Marzipanmasse verteilen, dann die Früchte darauf verteilen. Mit Butter bepinseln und backen.

Cornelia Poletto am 26. Mai 2012