

Gebackene Zwetschgen mit Löffelbiskuit

by Andreas - Dienstag, September 08, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/gebackene-zwetschgen-mit-loffelbiskuit/>

Diese kleine Köstlichkeit sollte man unbedingt warm genießen. Wer es lieber etwas „weihnachtlicher“ mag, kann noch zusätzlich Zimt und Kardamom dazu geben.

10 Zwetschgen

50 gr. Löffelbiskuits

50 ml Weißwein

1 TL brauner Zucker

Butter

Die Zwetschgen halbieren und den Kern entfernen. Die Biskuits zerbröseln und mit dem Zucker und dem Weißwein zu einer Masse verarbeiten. Jeweils etwas davon auf die Zwetschgen geben.

In eine Auflaufform etwas Weißwein gießen und die Zwetschgenhälften mit der Biskuitmasse nach oben hineingeben. Auf jede Frucht etwas Butter geben. Im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten backen.