

## Kleine Zwetschgen-Wähen

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

2 Mürbteige süss  
1 kg Zwetschgen  
Haselnüsse gemahlen  
Zucker  
Rahm  
runde Backformen



### Zubereitung:

Mürbteige für die runden Formen zuschneiden und in die Formen verteilen.  
Den Boden der Formen mit Haselnüssen bedecken.

Die Zwetschgen waschen, entkernen und in kleine Schnitze schneiden. Die Zwetschgen auf die Formen verteilen und mit Zucker bestreuen.

Im Ofen bei 200° C Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Heiss mit Zucker bestreuen und warm oder kalt mit Schlagrahm servieren.