

# PFLAUMEN TARTELETTE MIT ZIMTRAHM

---

Zutaten für 4 Personen

- 2        grosse Pflaumen halbiert und in vertikale  
          Lamellen geschnitten
- 4        Kuchenteigrondeellen mit Durchmesser 10 cm
- 4 KL    Honig
- 2 EL    Mandelstifte
- Backtrennpapier
  
- 2 dl    Vollrahm
- 3 EL    Honig
- 1 KL    Zimt

Zubereitung

Die vier Kuchenteigrondeellen auf Backtrennpapier legen und die geschnittene Pflaumenhälfte fächerartig darauf legen. 1 KL Honig pro Tartelette darüber verteilen und mit den Mandelstiften garnieren. Im Ofen bei 180° während 20 Minuten backen. Den Rahm steif schlagen, Honig und Zimt dazugeben und sanft unterheben. Tartelette mit Zimtrahm garnieren und servieren.

DESSERTS/GEBÄCK/MÜESLI