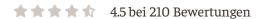
ZWETSCHKENFLECK















Zubereitung

- Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1
 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess
 /)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren.
 Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.
 Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
 Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Den Teig ausrollen und auf das Backblech geben.
- Die Zwetschken entkernen, vierteln und den Teig dicht damit belegen.
- Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker miteinander verkneten und gleichmäßig über den Zwetschken verteilen. Mit Mandelsplittern bestreuen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

GERMTEIG

130 g lauwarme N	∕Iilch
------------------	--------

1 Ei

90 g Zucker

20 g frische Germ

300 g Weizenmehl 700

5 g Salz

70 g zimmerwarme Butter

BELAG

1 kg Zwetschken

70 g kalte Butter

70 g Mehl

70 g Zucker

1TL Zimt

Mandelsplitter