ZWETSCHKENFLECK

4.5 bei 240 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



Zubereitung

1. 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.
2. Den Teig ausrollen und auf das Backblech geben.
3. Die Zwetschken entkernen, vierteln und den Teig dicht damit belegen.
4. Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker miteinander verkneten und gleichmäßig über den Zwetschken verteilen. Mit Mandelsplittern bestreuen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

GERMTEIG

130 g	lauwarme Milch
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
1 TL	Zimt
	Mandelsplitter