



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

750 g	Mehl (glatt)
30 g	Germ
60 g	Kristallzucker
280 g	Butter
250 ml	Milch (lauwarm)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
1,5 kg	Zwetschken
200 g	Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Für den Kuchen eignen sich auch hervorragend eingefrorene Zwetschken. Diese einige Stunden vor der Zubereitung bereits aus dem Kühlfach nehmen.:

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Zwetschkenfleck

Zubereitung

- Für den Germteig 500 g Mehl, Kristallzucker, Vanillezucker, Salz und Germ in eine Schüssel geben und vermischen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit der Hand oder Küchenmaschine zu einem weichen Teig verkneten.
- Ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwetschken entkernen und halbieren.
- Den Teig zusammenschlagen, ein Laibchen formen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- Aus dem Teig ein Rechteck in Blechgröße auswalken und mit Hilfe des Nudelwalkers auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Die Zwetschken mit der Schale nach unten auf den Teig legen.
- Für den Streusel 200 g Butter zerlassen, 250 g Mehl und Staubzucker dazugeben.
- Die Zutaten mit einer Gabel so vermengen, dass grobe Klümpchen entstehen.
- Den Streusel gleichmäßig auf dem Zwetschkenfleck verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. eine halbe Stunde backen.