Zwetschkenfleck

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

Foto: VrK/DI Carina Laschober- Luif - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:

Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.