



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

Zwetschkenfleck



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

Zubereitung

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