



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 20 g Germ
- 20 g Zucker
- Salz
- Vanillezucker
- 1 Stk. Ei
- 30 g Butter
- 125 ml Milch
- Marillenmarmelade
- 1 kg Marille
- 30 g Mehl
- 30 g geriebene Haselnüsse
- 30 g Staubzucker
- 40 g Butter
- Zimt, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Für den Marillenfleck reife, etwas weichere Früchte verwenden, das Gebäck wird saftiger. Statt Marillen können auch Zwetschken verwendet werden.:

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

**Marillenfleck**

**Zubereitung**

**Teig:**

- Germ in das Mehl einbröseln, Butter zerlassen.
- Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei dazugeben und leicht erwärmen.
- Mit Mehl zu einem mittelfesten Teig abschlagen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

**Streusel:**

- Butter zerlassen.
- Mehl, Nüsse, Zucker und Zimt einrühren bis kleine Klumpen entstehen.

**Fertigstellung:**

- Teig ausrollen und auf ein befettetes Blech legen.
- Mit Marmelade bestreichen, mit halbierten Marillen belegen (mit der Innenseite nach oben), Streusel darauf verteilen und nochmals gehen lassen.
- Bei 180°C ca. 25 Minuten backen.