



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

Marillenfleck



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

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

Streusel:

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

Fertigstellung:

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

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

