

ZWETSCHKENFLECK

★★★★☆ 4.5 bei 178 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Süßer
Germteig



Heißluft



180 Grad



30 min



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig ausrollen und auf das Backblech geben.
- 3 Die Zwetschken entkernen, vierteln und den Teig dicht damit belegen.
- 4 Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker miteinander verkneten und gleichmäßig über den Zwetschken verteilen. Mit Mandelsplittern bestreuen.
- 5 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

GERMTEIG

- 130 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 90 g Zucker
- 20 g frische Germ
- 300 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 70 g zimmerwarme Butter

BELAG

- 1 kg Zwetschken
- 70 g kalte Butter
- 70 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Mandelsplitter