

ZWETSCHKENFLECK

★★★★☆ 4.7 bei 66 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
- 2 Dann wird der Teig ausgerollt und auf das Backblech gelegt.
- 3 Die Zwetschken entkernen und vierteln und den Teig dicht mit den Zwetschken belegen.
- 4 Für den Belag die Butter, Mehl und Zucker miteinander verrühren und die daraus entstandenen Streusel gleichmäßig über den Zwetschken verteilen.
- 5 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.



Zutaten

1 BACKBLECH

GERMTEIG

130 g	lauwarme Milch
1	Ei
90 g	Zucker
20 g	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