

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

## Zwetschkenfleck

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Streusel

- 50 g Butter
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 50 g Mehl
- 50 g Staubzucker
- etwas Vanille

Für den Zwetschkenfleck

- eine Rolle Blätterteig
- 1 kg Zwetschken (halbierter und entkernt)
- 80 g Zucker
- etwas Zimtpulver

Für die Garnitur

- etwas Staubzucker

Quelle: ORF extra

## **Zubereitung**

**1.** Zuerst eine feuerfeste 4-eckige Backform mit Backpapier auslegen und den Blätterteig hineinlegen. Den Teig mit dem Zimt und dem Zucker bestreuen und mit den entkernten Zwetschken-Hälften belegen.

**2.** Für die Streuselmasse Butter, geriebene Haselnüsse, Mehl und Staubzucker mit etwas Vanille in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken verkneten.

**Tipp:** Den Teig so kurz wie möglich kneten, damit er nicht zu warm und nicht zu weich wird.

**3.** Den Streuselteig mit den Fingern über die Zwetschken bröseln und den Zwetschkenfleck im vorgeheizten Rohr bei 180° C Heißluft für etwa 30 Minuten backen.

**4.** Den fertigen Zwetschkenfleck aus dem Rohr nehmen, aus der Form heben, aufschneiden, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.