Fruchtiger Zwetschkenfleck

Schneller, fruchtiger Zwetschkenfleck vom Blech: Ein Rezept, das leicht nachzubacken ist und immer gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

800 g	Zwetschken
160 g	Butter
120 g	Magertopfen
400 g	Mehl
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Zucker
1 Prise	Zucker (zum Bestreuen)
1 Prise	Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **fruchtige Zwetschkenfleck** beschreibt einen klassischen Kuchen mit Zwetschkenbelag. Der Teig besteht aus Mehl, Butter, Zucker und Magertopfen wie auch Vanillezucker.

2. Teigmasse anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Backofen bei 200 Grad einstellen. Teig ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. An den Rändern fest andrücken.

3. Zwetschken waschen, entkernen und in Hälften schneiden, um diese ganz dicht aneinander auf den Teig zu legen. Zucker und Zimt darauf streuen und bei 30 Minuten backen. Im Nachgang ruhen lassen vor dem Servieren.

Tipp

Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen und steif schlagen, neben einem Stück fruchtigen Zwetschkenfleck anrichten.