Omas Zwetschkenfleck

Mit dem Germteig Rezept wird Omas Zwetschkenfleck immer flaumig und fruchtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

300 g	Glattes Mehl
1 Packung	Germ
25 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb davon)
1 Stk.	Ei
30 g	Butter
125 ml	Milch
1 kg	Zwetschken (entsteint)
	Zucker
	Zimt

Zubereitung

1. Omas Zwetschkenfleck wird mit einem Germteig zubereitet. Dafür das Mehl in eine Schüssel sieben mit der Trockengerm vermengen. Die restlichen Zutaten hinzugeben, Butter erwärmen und zerlassen, Milch lauwarm erwärmen und ebenfalls zur Germteig Mischung geben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig kneten. Der Germteig zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Backofen auf 180 C° vorheizen (Umluft 160 C°). Backblech mit Butter befetten. Teig darauf legen und zirka 1 cm dick ausrollen. Omas Zwetschkenfleck mit halbierten Zwetschken, mit der Oberfläche nach oben belegen. Abdecken und nochmals zirka 20 Minuten gehen lassen.

3. Backblech in das vorgeheizte Backrohr schieben und 40 Min. backen. Zwetschkenfleck abkühlen lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp

Darauf achten das die Ränder nicht zu dunkel werden, das passiert bei Heißluft häufig. Klassisch wird Omas Zwetschkenfleck in Quadrate geschnitten. Kochrezepte.at wünscht Dir gutes Gelingen.