Zwetschkenfleck mit Streuseln

Ein Rezept, das den Spätsommer versüßt: leckerer Zwetschkenfleck mit Streuseln, einfach zu backen ohne Boden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

500 g	Zwetschken
30 g	Feinkristallzucker
70 g	Rohrzucker
50 g	Mehl
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den **Zwetschkenfleck mit Streuseln** zuerst das Backrohr auf 190 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Zwetschken waschen, entkernen und in Viertel schneiden.

2. Die Zwetschken gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Kristallzucker und Zimt vermischen und über die Zwetschken streuen. Butter, Rohrzucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln kneten. Diese gleichmäßig über den Zwetschken verteilen.

3. Die Form mit Alufolie abdecken und in die mittlere Ofenschiene schieben. 35 Minuten backen, dann die Alufolie entfernen und weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Der Zwetschkenfleck mit Streuseln schmeckt wunderbar mit Schlagobers oder Vanilleeis. Wer es gerne herb-süß mag, kann gerne die Zwetschken mit Weingartenpfirsichen mischen. Einfach nur

Lecker!