

# Zwetschkenfleck

Ein tolles Rezept für die Zwetschkenzeit: der leckere Zwetschkenfleck mit Zimt und Streuseln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

1 kg	Zwetschken
100 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Germ
250 g	Weizenmehl
125 ml	Milch
250 g	Roggenvollkornmehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Staubzucker

## Für die Streusel

120 g	<a href="#">Butter</a>
120 g	Kristallzucker
250 g	Mehl
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 TL	Zimt

## Zubereitung

1. Für den **Zwetschkenfleck** zunächst den Germ in die warme Milch geben und auflösen. Mit Butter, Roggenmehl, Weizenmehl, Staubzucker und Salz zu einem Teig verkneten, abdecken und warm stellen, etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zwetschken in der Zwischenzeit waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

3. Die Streusel zubereiten: Butter zerlassen, mit Kristallzucker, Mehl, Vanillezucker und Zimt gründlich verkneten.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig ausbreiten. Die halbierten Zwetschken auflegen (Innenseite nach oben). Die Streusel darüber verteilen. Zirka 30 bis 40 Minuten lang backen.

## **Tipp**

Den Zwetschkenfleck in Quadrate schneiden, mit Zucker bestreuen und nach Wunsch mit Schlagobers servieren.