

Zwetschkenfleck

Zutaten für 1 Backblech

500 g Mehl glatt (oder 1/2 glatt u. 1/2 griffig)
30 g Germ
60 g Kristallzucker
80 g Butter, zimmerwarm
250 ml Milch lauwarm
2 Eier
Prise Salz
Vanille

1-1,5 kg Zwetschken

Streusel

250 g Mehl glatt (oder 1/2 glatt u. 1/2 griffig)
200 g Staubzucker
200 g Butter

Zubereitung

- Für den Germteig Mehl, Zucker, Vanille, Salz und Germ in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit der
- Hand oder Küchenmaschine zu einem weichen Teig verkneten.
- Ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwetschken entkernen und halbieren.
- Den Teig zusammenschlagen, ein Laibchen formen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- Aus dem Teig ein Rechteck in Blechgröße auswalken und mit Hilfe des Nudelwalkers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Zwetschken
- belegen (die aufgeschnittene Seite soll nach oben schauen).

- Für den Streusel die Butter zerlassen, Mehl und Staubzucker dazugeben. Die Zutaten mit einer Gabel so vermengen, dass grobe Klümpchen entstehen.
- Den Streusel gleichmäßig auf dem Zwetschkenfleck verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. eine halbe Stunde backen.

TIPP: Der Kuchen lässt sich auch sehr gut mit eingefrorenen Zwetschken zubereiten. Dazu die Zwetschken halbieren, entkernen und portionsweise einfrieren. Ein paar Stunden bevor man den Kuchen machen möchte die Zwetschken aus dem Tiefkühlfach geben. So sind sie nicht mehr ganz so kalt sind und man kann sie leichter auf dem Teig verteilen.