

Zwetschkenfleck

Kuchen & Gebäck

Hausmannskost

Herbst

Obst

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Topfen mit Zucker, Vanillezucker, geschmolzener Butter, Germ und der lauwarmen Milch in einer Schüssel verrühren. Das Mehl in die Küchenmaschine geben und die Topfenmasse, sowie ein Ei hinzugeben und mit dem eingespannten Knethaken die Küchenmaschine langsam starten. Zuletzt eine Prise Salz hinzugeben und den Teig für 15 Minuten in der Küchenmaschine (langsam) kneten. Der Teig löst sich einfach und komplett aus der Schüssel und auch vom Knethaken.

Den Teig in eine große Schüssel mit Deckel geben und für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Mein Tipp: Den Teig einfach am Vorabend zubereiten und über Nacht zum Gehen in den Kühlschrank stellen!

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem großen Rechteck (die Größe des Backblechs) ausrollen. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf das mit Backpapier vorbereitete Blech geben, bis an den Rand ziehen.

Darüber eine großzügige Prise Rohrzucker und Zimt gleichmäßig verteilen. Danach die halbierten, oder je nach Größe auch geviertelten, Zwetschken darauf verteilen.

Zuletzt noch eine Hand voll Rohrzucker, und eine gute Prise Zimt darüber streuen und auf mittlerer Schiene bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für 40-45 Minuten golden backen.

Mein Tipp: Ein paar Mandelblättchen oder einfache Butterstreusel über die Zwetschken geben bringt noch einmal mehr Geschmack!



Zutaten

Zutaten für ein Blech

Für den Teig:

500 g Fini's Feinstes Dinkelmehl aus dem Weinviertel

160 g Zucker

2 TL Vanillezucker

60 g Butter

250 ml lauwarme Milch

1 Ei

125 g Topfen

1/2 Würfel Germ

Prise Salz

Für den Belag:

600 g Zwetschken

5 EL Rohrzucker

2 TL Zimt