



ZWETSCHKENFLECK

ZUTATEN

20 dag glattes Mehl, 5 dag Dinkelmehl, 2 dag Germ, 4dag Butter, 4 dag Zucker, ca. 1/8l Milch, 2 Dotter, 1Ei, Prise Salz, 1 Pkg Vanillezucker, Zitronenschale

.....
1, 5kg Zwetschken, Zimt und Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Aus den ersten Zutaten einen Germteig herstellen, warm gehen lassen
- Zwetschken waschen und bis zur Hälfte einschneiden, entkernen.
- Germteig ausrollen, auf ein befettetes Blech legen, mit Zwetschken eng belegen.
- Noch einmal warm gehen lassen
- Mit Zimt und Zucker bestreuen und bei 180 Grad backen

Variationstipps:

- Zwetschkenfleck vor dem Backen mit Streusel bestreuen
- vor dem Backen mit einer Mohnfülle bestreuen
- nach dem Backen mit passierter erwärmter Marillenmarmelade mit etwas Rum versetzt bestreichen.