



## ZWETSCHKENFLECK

### ZUTATEN (1 Blech)

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

#### Wissenswertes rund um die Zwetschke

Unsere Zwetschken stammen vom Obsthof Lang in Pöllau. Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen, ballaststoffreich (Pektin), verdauungsfördernd. Der kräftig blaue Farbstoff zählt zu den Flavonoiden (sekundärer Pflanzenstoff).