

Germblechkuchen mit Zwetschken

16 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Germteig:

200 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g weiche Butter
½ l lauwarme Milch

Belag:

2 kg entsteinte, geviertelte
Zwetschken
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
70 g Zucker

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links nach rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen.

3 Belag:

Die Zwetschken schuppenförmig – mit der Schnittseite nach oben – auf den Germteig legen. Sahnesteif mit Zucker vermischen und über die Zwetschken streuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten