

# Zwetschken-Rad

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

250 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g weiche Butter  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 ml lauwarme Milch

### Zum Belegen und Bestreuen:

½ kg entsteinte Zwetschken  
3 - 5 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 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 an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig zu einer Kugel formen und auf ein befettetes Backblech geben. Mit einem Springformrand (30 cm Ø) umstellen und gleichmäßig flach drücken. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

## 3 Zum Belegen und Bestreuen:

Die Zwetschken beliebig schneiden und auf dem Teig verteilen. Zucker und Tortengelee auf die Zwetschken streuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 27 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

- ④ **Zum Bestreuen:**  
Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

