

Zwetschkenfleck mit Streuseln

ca. 28 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
200 ml lauwarme Milch
100 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Prise Zimt

Zum Belegen:

1 kg halbierte, längs eingeschnittene Zwetschken

Streusel:

200 g glattes Mehl
80 g kalte Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 KL Dr. Oetker Backpulver

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 der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 5 Min. rasten lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech geben.

3 Zum Bestreuen und Belegen:

Zucker mit Sahnesteif und Zimt vermischen und die Hälfte davon auf den Teig streuen. Die Zwetschken dachziegelartig mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig schichten. Mit der übrigen Zuckermischung bestreuen.

4 Streusel:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel dicht auf die Zwetschken streuen und ca. 15 Min. gehen lassen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker mit 1 Prise Zimt und 1/4 l flüssigem Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Das Zimt-Obers zum Zwetschkenleck servieren.
- Den Zwetschkenleck ev. noch mit Staubzucker bestreuen.

