

# Zwetschkenfleck

ca. 30 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

300 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
1 Prise Salz  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
1 Ei (Größe M)  
140 ml lauwarme Milch  
30 g zerlassene Butter

### Zum Belegen und Bestreuen:

1 kg entsteinte Zwetschken  
(fächerförmig eingeschnitten)  
Zimt-Zucker

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ 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 Zum Belegen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zusammenstoßen, ca. 1 cm dick ausrollen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben. Den Teig dicht mit Zwetschken - mit der Schnittfläche nach oben - belegen. Zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 3 Zum Bestreuen:

Den ausgekühlten Kuchen gut mit Zimt-Zucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zwetschken kann man auch Marillenhälften verwenden.
- Sind die Zwetschken besonders saftig 150 g Marzipanrohmasse mit 1 Ei (Größe M) glatt rühren und den Germteig vor dem Belegen damit bestreichen.
- Der Zwetschkenleck ist kühl und trocken gelagert ca. 2 Tage haltbar.

