

ZWETSCHKENFLECK

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 400 g glattes Mehl
- 30 g Hefe / Germ
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 cl Rum

- Kristallzucker
- Zimt

- 1,5 kg Zwetschken
- Staubzucker / Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerbröseln und mit einer Prise Salz zum Mehl geben. Milch erwärmen (nicht kochen), Butter in der warmen Milch zergehen lassen. Eier verquirlen, Milch-Buttergemisch hinzufügen, mit Zucker, Vanillezucker und Rum gut verrühren und zum Mehl geben. Den Teig nun mit einem Holzkochlöffel einige Minuten gut durchschlagen. Danach zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. Backofen bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung) ca. 70 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen.

Nach 60-70 Minuten sollte der Hefeteig sein Volumen verdoppelt haben.

Den Ofen auf 200° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben, Backpapier auf den Teig legen und ausrollen. Backpapier vom ausgerollten Teig wieder abziehen. Zwetschken dicht an dicht auf den Teig legen, mit etwas Kristallzucker und Zimt bestreuen und im vorgeheizten Rohr ca. 30 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.