

Zwetschkenfleck Konditor-Rezept by Daninas Dad



Zutaten Zwetschkenfleck mit Germteig

350 g Mehl
60 g Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei (zimmerwarm)
ca. 150 ml Milch (zimmerwarm)
etwas neutrales Speiseöl
1 Packung Trockengerm
geriebene Zitronenschale
ca. 2 kg Zwetschken
1 Prise Salz

Vorbereitungen Zwetschkenfleck

- Die Zubereitung eines Hefeteigs nimmt einige (Warte)-Zeit in Anspruch. Daher solltet Ihr Euch **ausreichend Zeit** nehmen - und auch der Hefe geben (so dass diese ihre Kraft entfalten und der Teig ordentlich aufgehen kann).
- **Hinweis:** Bei diesem Rezept mache ich trotz Verwendung der **Trockenhefe** ein Dampfl (= Vorteig), obwohl das laut Packungsanleitung nicht notwendig wäre.
- Denkt daran, dass alle Zutaten möglichst **dieselbe (Zimmer)-Temperatur** haben sollen und holt deshalb **Butter, Milch und Ei** und ggfs. die **Zwetschken** rechtzeitig aus dem Kühlschrank. In meinem Fall habe ich die tiefgefrorenen Zwetschken bereits einige Stunden vorher aus dem Tiefkühlschrank geholt!
- **Hinweis:** Die **Zwetschken** habe ich - bereits vor dem Einfrieren - **halbiert, entkernt** und oben je **einmal eingeschnitten**. Dann habe ich sie nebeneinander auf ein Backblech gelegt (so dass sie genau für einen Kuchen reichen) und mitsamt dem Backblech in den Tiefkühlschrank gestellt. Nachdem sie gefroren waren, habe ich sie in einen Plastikbeutel gefüllt.
- Die **Butter** in kleine Stücke schneiden, damit wird sie "durchgehend" warm und weich.
- Mit dem **Butterpapier** - mit etwas Butter daran - könnt Ihr das **Backblech** gut und einfach einfetten.
- Backrohr auf **160 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.



Zubereitung Zwetschkenfleck mit Trockengerhm

Das gesamte **Mehl** in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Einen **Esslöffel vom Zucker**, den **Trockengerhm** und einen Schuss der zimmerwarmen **Milch** in die Mitte geben. Abschließend ca. **4 Esslöffel vom Mehl** darüber streuen.



Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen **warmen Ort** stellen (25 bis 35 Grad). Die Hefepilze vermehren sich nun und bauen Mehl und Zucker teilweise in Alkohol und Kohlensäure ab, welche den Germteig auflockern.



Nach ca. **30 Minuten** bzw. wenn das Dampf aufgegangen ist, den **Zucker**, die klein geschnittene **Butter**, die restliche **lauwarme Milch**, einen kleinen Schuss **Speiseöl**, ein **Ei**, **Zitronenabrieb** und etwas **Salz** (nicht direkt auf den Germ!) zufügen.



Alle Zutaten gut vermengen. Nötigenfalls noch etwas **Milch** nachgeben. Den weichen Teig mit den Händen oder einem Kochlöffel **abschlagen**, bis er sich von der Schüssel löst und seidig glatt ist bzw. Blasen wirft. Den fertigen Germteig mit etwas **Mehl** bestreuen.



Erneut abdecken und den Teig an einem **warmen Ort** ca. 30 Minuten gehen lassen.



Den Germteig in die Mitte des gut **gefetteten Backblechs** legen, oben ggfs. nochmals etwas **bemehlen** und den Teig gleichmäßig ausrollen.



Den Teig dicht mit den Zwetschken belegen und dann noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.



Tipp: Sind die Zwetschken sehr saftig, kann man ein paar **Biskotten** in einem Plastikbeutel zerbröseln, etwas **Zimt** dazugeben und - vor dem Backen - über die Zwetschken streuen. Das reduziert den Flüssigkeitsaustritt der Früchte.

Dann den Kuchen auf **mittlerer Schiene** ins Rohr und bei 160 Grad ca. **25 - 30 Minuten** goldbraun backen.



Wer vor dem Backen keine Zimtbrösel auf die Zwetschken gegeben hat, kann jetzt etwas **Zimt-Zucker** auf den Kuchen streuen.

