Zwetschenfleck mit Streuseln

Zubereitung

Germteig: Mehl, Germ und Zucker vermischen. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist, eine Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale nach Wunsch zufügen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, rasten lassen. Wenn das Teigvolumen ca. um die Hälfte gestiegen ist, den Teil wieder zusammenkneten. Nochmal kurz aufgehen lassen, mit der Teigrolle ausrollen auf ein Backbleck mit Backpapier legen. Nun kann der Teig noch etwas aufgehen.

Backrohr auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Belag: Zwetschken waschen, entkernen und halbieren. Auf dem Teig verteilen und für 15 Minuten ins Backrohr schieben.

In der Zwischenzeit Mehl, Butter und Zucker mit den Fingern vermischen und „zerwutzeln“ bis Streusel entstehen. Diese nach 15 Minuten über die Zwetschen streuen. Weiterbacken, bis die Streusel und der Boden goldbraun sind.

NoName13 | Pixabay

Zutaten für 6 Personen

Germteig:
- 250 g Mehl
- 1/2 Packung Trockengerm
- 40 g Staubzucker
- 40 g Butter
- 1/8 L Milch
- Salz
- Vanillezucker
- Zitronenschale

Belag:
- 1 Kg Zwetschken
- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 70 g Staubzucker