

Zwetschkenfleck

Zutaten:

Für 1 Blech:

400 g Mehl, 100 g Zucker, 140 g flüssige Butter, 1 TL Salz, 40 g Germ, ca. 180 g Milch (lauwarm), evtl. etwas Zitronenschale (gerieben)

Für die Mandelmasse: 140 g sehr weiche Butter, 140 g Marzipan, 2 Eidotter, 60 g Mandeln (gerieben)

Ca. 1 kg Zwetschken, 40 g Kristallzucker, 1 TL Zimt

Zubereitung:

Salz in eine Rührschüssel geben. Mehl, Zucker vermischen und die Germ hinein bröseln. Milch und Butter dazugeben und zu einem weichen Germteig zusammen kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Für die Mandelmasse die Butter mit dem kleingeschnittenen Marzipan cremig rühren, Eidotter und Mandeln untermischen.

Den Germteig auf ein Backblech geben und 1 cm dick ausrollen. Mit der Mandelmasse bestreichen und ganz dicht mit in Spalten geschnittenen Zwetschken belegen. Mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180°C (Ober.- Unterhitze) ca. 30-40 Minuten backen.