

## Zwetschkenfleck

### Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl (glatt), 20 g Germ frisch, 50 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 EL Rum, ca. 300 ml lauwarme Milch, ½ TL Salz, etwas Zitronenschale gerieben, 120 g sehr weiche Butter, 2 Dotter

Für den Belag:

1 kg Zwetschken, 50 g Zucker, 1 TL Zimt,

Für die Streusel:

100 g Mehl, 80 g Zucker, 80 g Butter (zerlassen)

### Zubereitung:

Salz in eine Schüssel geben, Mehl, Zitronenschale und Dotter dazu geben.

Germ mit Zucker, Vanillezucker und Rum glatt verrühren und zum Mehl geben.

Die Butter mit der lauwarmen Milch vermischen und in die Schüssel dazu geben. Mit dem Knethacken zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt mindestens ½ Std. gehen lassen.

Währenddessen die Zwetschken waschen, entkernen und in Viertel schneiden.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech oder in einen Backrahmen einarbeiten.

Die Zwetschken ganz eng auf den Teig schichten.

Zucker mit Zimt vermischen und über die Zwetschken streuen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und die zerlassene Butter mit einer Gabel zusammenmischen und über die Zwetschken gleichmäßig verteilen.

Den Zwetschkenfleck nochmal ca. 10 Minuten gehen lassen und danach im vorgeheiztem Backrohr bei 180°C (Ober.- Unterhitze) ca. 30-40 Minuten backen.

**Tipp:** Evtl. 60 g geriebene Nüsse unter die Streusel mischen!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!