



ZWETSCHKENFLECK UND HEISSE ZWETSCHKE ZWETSCHKENFLECK



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

450 g Mehl
80 g Zucker
1 TL Trockengerm
Abrieb einer Zitrone
1 TL Vanillezucker
100 g Butter
2 Eier
200 ml warme Milch

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

ca. 500 – 700 g Zwetschken

ZUTATEN FÜR DIE STREUSEL

90 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Zimt
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Für den **Zwetschkenfleck Mehl, Zucker, Germ** und den Abrieb einer **Zitrone** mischen. **Vanillezucker, Butter, Eier** und warme **Milch** dazugeben und **zu einem glatten Teig kneten**. **Tipp:** Wenn der Teig pickig ist, kannst du gerne noch etwas mehr Mehl dazugeben.

Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech drücken und für **ca. 45 Minuten rasten lassen**.

In der Zwischenzeit die **Zwetschken halbieren** und die Schale ein paar Mal einschneiden.

Für die **Streusel Mehl, Zucker, Butter** und **Zimt** in eine Schüssel geben und in kleine Teigstücke **zerbröseln**.

Das Backrohr **auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen**.

Den **Teig** mit **Zwetschken belegen** und **Streusel darüber verteilen**.
Danach **für ca. 50 Minuten backen**.



ZWETSCHKENFLECK UND HEISSE ZWETSCHKE HEISSE ZWETSCHKE



ZUTATEN

400 g Zwetschken
1,5 Liter Wasser
1 Zimtstange
½ TL Vanillepulver
Honig nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die **Zwetschken entkernen** und mit **Wasser, Zimt** und **Vanillezucker in einen Topf geben**. **Honig** nach Geschmack **dazugeben**.

15 Minuten köcheln lassen. Den fertigen **Saft durch ein Sieb gießen** und **in einen Krug füllen**. Fertig ist die heiße Zwetschke.

Die heiße Zwetschke mit dem Zwetschkenfleck anrichten und genießen!

Mahlzeit!