



Zwetschkenfleck (Presse)

20 Portionen

Zutaten:

200 g Mehl glatt
30 g Kristallzucker
60 g Milch, lauwarm
20 g Germ
70 g Butter, flüssig

100 g Butter, weich
75 g Staubzucker
Mark einer halben
Vanille Schote

1 Stk. Dotter
1 Stk. Bio Ei
110 g Marzipan

15 Stk. Zwetschken

200 g Kristallzucker
4 TL Zimt

Zubereitung:

Germteig: Im Rührkessel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Platz auf das Doppelte aufgehen lassen.

Backmasse: Mit der Küchenmaschine schaumig rühren.

Ei & Dotter langsam in die Buttermasse einlaufen lassen, weiter aufschlagen und anschliessend nach und nach den Marzipan einrühren.
Die Backmasse bedeckt beiseite stellen.

Die Zwetschken halbieren, entkernen und quer, in 1 cm dünne Scheiben, schneiden und beiseite stellen.

Den Germteig mit einem Nudelholz ca. 1 cm dünn ausrollen, auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech, geben und mit der Backmasse bestreichen.

Mit den Zwetschken belegen.

Den Zucker mit dem Zimt vermengen und über den belegten Zwetschkenfleck streuen. Bei 220°C für 40 Min. backen.