



Zwetschgenfelck mit Germteig

Für den Germteig

- 450 g Mehl (Universal)
- 70 g Staubzucker
- 2 Eier
- 1/2 Würfel Germ (Hefe) 21 g
- 60 g Butter
- 210 ml Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Für die Streusel:

- 150 g Butter,
- 150 g Staubzucker,
- 225 g Mehl und
- Zimt nach Belieben

Zwetschgen waschen. Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und der Länge nach vierteln.

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort oder im Rohr bei nicht ganz 40°C 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Dafür die kalte Butter, den Zucker, Zimt und Mehl mit den Fingerspitzen verreiben, allerdings nicht zu viel. Es sollte kein homogener Teig entstehen, sondern eine bröselige Masse. Außerdem darf die Butter dabei nicht zu warm werden. Mit den Knethaken der Maschine geht das auch ganz gut. Anschließend die Streusel bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, und auf Blechgröße ausrollen. Auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech, oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. - Ich mache das immer gleich auf dem Backpapier und ziehe es dann auf das Blech.

Dann die Zwetschgen mit der Schale nach unten, dachziegelartig, dicht nebeneinanderlegen. Mit den Streuseln bestreuen und für ca. 25 Minuten bei 180°C (Ober und Unterhitze) backen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.