

Zwetschkenfleck mit Butterstreusel

Rezept für 1 Backblech



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: Sofort rundformen, abdecken u. 20 Minuten rasten lassen

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 30-35 Minuten bei 200°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN TEIG

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 50g Feinkristallzucker
- 50g Butter (handwarm)
- 30g frische Hefe
- 270g Milch 36°C

FÜR DEN BELAG

- 1kg Zwetschken – entkernt und geviertelt
- 50g Mandeln gehobelt
- Staubzucker (nach dem Backen)

ZUTATEN BUTTERSTREUSEL

- 80g Butter (kalt)
- 80g Feinkristallzucker
- 150g Weizenmehl Type 480 Universal
- 1g Salz
- 1g Zimt

ZUBEREITUNG BUTTERSTREUSEL

Butter, Zucker, Weizenmehl, Salz und Zimt mit den Händen kurz verreiben bis grobe Streusel entstehen.



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig einwiegen und wie angegeben kneten.
2. Ein Backblech mit Butter bestreichen.
3. Den Teig nach dem Kneten sofort rundformen, auf das mit Butter bestrichene Blech legen und für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und nochmals in der Mitte durchschneiden.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
6. Nach der Teigruhe den Teig mit den Händen auseinander drücken bis dieser gleichmäßig verteilt ist.
7. Mit einer Gabel oder einem Teigstüpfel ganz viele kleine Löcher in den Teig stechen.
8. Die Zwetschken nun gleichmäßig auf dem ganzen Blech verteilen.
9. Die Butterstreusel sowie die gehobelten Mandeln darüber streuen.
10. Den Zwetschkenfleck nun in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei 200°C Ober- Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen.
11. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.
12. Letzter Punkt: Anschneiden und genießen ;-)

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi