

Zwetschgenfleck von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	500 g
Trockengerem / Trockenhefe	1 Pkg.
Vollmilch	200 ml
Fett	75 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	75 g
Gold Rum	2 Esslöffel
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	1500 g
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Rezept für einen leckeren Zwetschkenkuchen / Pflaumenkuchen:

Aus Mehl, Eier, Dotter, Milch, Salz, Trockengerem, Fett (am besten Butter) und Rum einen Germteig bereiten und diesen aufgehen lassen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Den Germteig in Größe eines Backbleches auswalken, an den Rändern etwas hochziehen und abgedeckt nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit die entkernten Zwetschken vierteln.

Den Teig auf ein Backblech geben und dicht mit den geviertelten Früchten belegen.

Anschließend den Zwetschgenkuchen 50 Minuten lang backen.

Den Zwetschgenkuchen noch warm mit Zimt und Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-711-Zwetschgenfleck-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at