

Zwetschkenfleck



- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 1 Springform mit 30 cm Durchmesser
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '1 Springform mit 30 cm Durchmesser', 'yield' : " } });
```

Wer kennt ihn nicht, den Zwetschkenfleck? Der fruchtig-süße Kuchen erinnert uns an eine schöne Kindheit mit Oma's Lieblingsrezepten. Dabei handelt es sich ursprünglich um ein traditionelles Dessert aus der Wiener Küche, doch auch hierzulande ist es mehr als beliebt.

Als Fleck bezeichnet man Kuchen aus dünnem Germteig. Auch wenn die Variante mit Zwetschgen wohl am bekanntesten scheint, gibt es auch Alternativen wie zum Beispiel mit Apfel oder Kirschen.

Viele Menschen denken bei Pflaumen automatisch an Zwetschgen. Doch was ist eigentlich der Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschgen?

Zwetschgen sind im Gegensatz zu den runden Pflaumen eher eiförmig. Zudem besitzen sie ein gelbliches Fruchtfleisch und der Kern ist nicht mit diesem verwachsen.

Mit Zimt und Nelken erhält der Kuchen zusätzlich an Aroma und erinnert an die besinnliche Weihnachtszeit. Am besten schmeckt so ein Stück mit einer Portion selbst gemachter Schlagsahne.

Zutaten

- 250 g Mehl 405, gesiebt und 1 Prise Salz
- 1/2 Würfel Hefe, zerbröckelt

- 40 g Zucker
- 100 ml warme Milch
- Abrieb ½ Zitronen oder Limette
- 80 g warme Butter
- 1 Eigelb
- Salz, Puderzucker
- **Für den Belag:**
- 1 kg Zwetschgen
- 80 g Zucker mit 1 Tl Zimtpulver und 1 Prise Nelkenpfeffer gemischt
- 50 g kalte Butter 50 g kalte Butter
- Etwas Zwetschgenbrand

Sie können den Kuchen problemlos auf einem Backblech oder in einer Spring- oder Tarte-Form zubereiten.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe Ober / Unterhitze vorheizen, die Springform mit Backpapier auslegen.

Schritt2

In die Mehlmittle die Hefe bröckeln, darüber den Zucker streuen, am Rand die warmen Butterflöckchen verteilen. Mit etwas warmer Milch übergießen und etwas Mehl vom Rand darüberstäuben. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min. zu einem „Vorteig“ aufgehen lassen.

Schritt3

Dann das Eigelb, die restliche Milch und den Zitrus-Abrieb zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Wieder abgedeckt ca. 30 min. aufgehen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die halbierten, entkernten Zwetschgen mit etwas Zimt und Nelkenpulver marinieren.

Schritt5

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut gut durchkneten, möglichst dünn ausrollen und der Springform anpassen.

Schritt6

Die Zwetschgen dicht an dicht belegen. Mit dem restlichen Zimt, Zucker und Nelkenpulver bestreuen und ca. 30 min. auf der 2. Schiene von oben goldgelb backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Blechkuchen, Gebäck und trockene Kuchen, Teegebäck

Zutaten:Zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschkenfleck/>