

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

Zwetschkenfleck

Zutaten

(4 Personen)

Für die Streusel

- 50 g Butter
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 50 g Mehl
- 50 g Staubzucker
- etwas Vanille

Für den Zwetschkenfleck

- eine Rolle Blätterteig
- 1 kg Zwetschken (halbiert und entkernt)
- 80 g Zucker
- etwas Zimtpulver

Für die Garnitur

- etwas Staubzucker

Zubereitung

1. Zuerst eine feuerfeste 4-eckige Backform mit Backpapier auslegen und den Blätterteig hineinlegen. Den Teig mit dem Zimt und dem Zucker bestreuen und mit den entkernten Zwetschken-Hälften belegen.

2. Für die Streuselmasse Butter, geriebene Haselnüsse, Mehl und Staubzucker mit etwas Vanille in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken verkneten.

Tipp: Den Teig so kurz wie möglich kneten, damit er nicht zu warm und nicht zu weich wird.

3. Den Streuselteig mit den Fingern über die Zwetschken bröseln und den Zwetschkenfleck im vorgeheizten Rohr bei 180° C Heißluft für etwa 30 Minuten backen.

4. Den fertigen Zwetschkenfleck aus dem Rohr nehmen, aus der Form heben, aufschneiden, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.