

Zwetschkenfleck

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und miteinander vermischen. Die Butter in Flöckchen und das Ei hinzugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Teig mindestens eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen. Zwetschken waschen, halbieren, Kern entfernen und Hälften nochmal halbieren. Backofen auf 180° C (160° C Heißluft) vorheizen und ein Backblech mit Butter einfetten. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden des Blechs mit dem Teig auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen. Die Zwetschkenviertel nebeneinander etwas überlappend auf den Teig geben. Butterflöckchen auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30–40 Min. backen. 2 EL Zucker mit ca. 1 TL Zimt mischen – der Zucker sollte leicht rosa sein. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen. Etwas auskühlen lassen, in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.



Zutaten

600 g Mehl

300 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

2 EL Zucker zum Bestreuen

4 gestr. TL Backpulver

2 Pkg. Vanillezucker

2 Prisen Salz

2 Eier

1 TL Zimt

ca. 1 kg Zwetschken