

Zwetschkenfleck mit Streusel

Zutaten

(Direkten Germteig aus 250 g Mehl)

500 g	Zwetschken
80 g	Haselnüsse
200 g	Vanillepudding
80 g	Mehl
60 g	Haselnüsse
110 g	Staubzucker
100 g	Butter, zerlassen
40 g	Hagelzucker
250 ml	Milch
40 g	Zucker
1 TL.	Puddingpulver

Weiteres:

Zimt

Arbeitsbeschreibung

Zwetschkenfleck:

1. Den Germteig auf die ganze Blechgröße ausrollen, mit dickflüssigem Vanillepudding bestreichen, mit 80 g Haselnüsse bestreuen und mit halbierten Zwetschken dachziegelartig belegen.
2. Die Zwetschken mit Streusel bestreuen, Hagelzucker darauf geben und im vorgeheizten Rohr bei 170°C 35 – 45 Minuten hellbraun backen.

Vanillepudding:

Milch mit Zucker aufkochen und mit angerührtem Puddingpulver binden.

Streusel:

Mehl, gesiebten Staubzucker, Haselnüsse und Aromaten vermischen, flüssige Butter darüber geben und vorsichtig mit einer Gabel vermischen so, dass keine Klumpen entstehen.