



ZWETSCHKENFLECK



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



mittel

ZUTATEN FÜR 1 1/1 BAKING TRAY (FOODSERVICE)

250 g

120 g Puderzucker

24 g Frische Hefe

600 g Weismehl, glatt

4 Eigelb

100 g Butter

2 Pkg. Vanillezucker

2 Prise(n) Salz

240 g Paniermehl

200 g Zucker

2 Msp. Zimt

1.6 kg Zwetschgen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Puderzucker leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschgenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. content not maintained in this language