



ZWETSCHKENFLECK



QimiQ VORTEILE

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



20



mittel

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

125 g QimiQ Saucenbasis

60 g Staubzucker

12 g Frischer Germ

300 g Mehl, glatt

2 Eigelb

50 g Butter

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

120 g Semmelbrösel

100 g Zucker

2 Msp. Zimt

800 g Zwetschken, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ 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 Zwetschkenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. **Tipp:** Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.