



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 Sahne-Basis

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 Sahne-Basis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.

2.

Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ 3
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.
Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.4.
Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel 5
mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften
mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.6.

Tipp: Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.