



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 GASTRO-BACKBLECH

250 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Staubzucker
24 g	Frischer Germ
600 g	Mehl, glatt
4	Eigelb
100 g	Butter
2 Pkg.	Vanillezucker
2 Prise(n)	Salz
240 g	Semmelbrösel
200 g	Zucker
2 Msp.	Zimt
1.6 kg	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 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.