

# Zwetschkenfleck von Frau Susi

## Zutaten

### Für 1 Blech

500 g glattes Mehl  
½ Würfel frische Germ (ca. 21 g)  
70 g Kristallzucker  
1 Pckg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 ml lauwarme Milch  
80 g weiche Butter  
1 Ei  
ca. 1–1,5 kg Zwetschken (reif, entkernt)  
Staubzucker

### Dauer

40 Minuten Zubereitung  
1 Stunde ziehen lassen  
30 Minuten backen

## Zubereitung

- 1 Zuerst die frische Germ in eine kleine Schüssel bröckeln, mit einem Teelöffel Zucker, zwei Esslöffeln Mehl und etwa 50 ml lauwarmer Milch verrühren. Diese Mischung, das sogenannte Dampf, an einem warmen Ort etwa 10 bis 15 Minuten gehen lassen, bis sie schön schäumt.
- 2 In einer großen Schüssel das Mehl mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz vermischen. Dann das Ei, die weiche Butter, die restliche lauwarme Milch und das aufgegangene Dampf dazugeben. Alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten, entweder mit der Hand oder mit einer Küchenmaschine, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst.
- 3 Den Teig anschließend mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Währenddessen die Zwetschken waschen, entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- 4 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig auf das Blech legen. Den Teig noch einmal 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
- 5 Anschließend die vorbereiteten Zwetschken dicht an dicht mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen. Wer mag, bestreut die Zwetschken mit etwas Kristallzucker.
- 6 Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig goldgelb gebacken ist und die Zwetschken schön saftig sind.
- 7 Nach dem Backen den Zwetschkenfleck etwas abkühlen lassen und auf Wunsch vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Lauwarm schmeckt er besonders gut.