

# ZWETSCHKENGERMFLECK MIT MACADAMIA-NÜSSEN

## ZUTATEN

350 g Mehl glatt  
70 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
Abrieb von 1 Biozitrone  
1 P. Trockengerm  
1 Eigelb  
60 g sehr weiche Butter  
175 ml lauwarme Milch



½ kg Zwetschken  
1 EL Kristallzucker  
5–8 Macadamia-Nüsse  
ev. Staubzucker zum Bestauben

## ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Trockengerm in einer Rührschüssel vermischen. Eigelb, flüssige (aber nicht heiße) Butter und Milch mit dem Knethaken des Mixers unterrühren und den Teig solange schlagen, bis er glänzt und sich von der Schüssel löst.
- Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Ein Backblech mit hohem Rand fetten und stauben oder mit Backtrennpapier auslegen.
- Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, sodass ein sehr dünner Teigboden entsteht. Dabei die Ränder etwas dicker lassen oder leicht hochziehen.
- Zwetschken vierteln oder achteln und dicht aneinander gereiht auf den Germteigboden auflegen (Schnittfläche nach oben). Mit Kristallzucker bestreuen und erneut für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Macadamia-Nüsse fein hacken und auf die Zwetschken streuen.
- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und den Zwetschkenfleck – je nach Teigdicke – etwa 25–35 Minuten backen.
- Den noch warmen Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

## VARIANTE

Den Germteig in portionsgroße Rechtecke auswalken und abwechselnd mit Zwetschken und Pfirsichen belegen.  
Die Backzeit verkürzt sich bei dünnen Teigtaschen auf etwa 20 Minuten.  
Eventuell die Früchte gleich nach dem Backen mit warmer Marillenmarmelade bestreichen und mit einer feinen Reibe Macadamia-Nüsse darüber reiben.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)