

Zwetschkenfleck



Zwetschkenfleck

500g **Mehl** (wir nehmen Dinkelvollkornmehl), eine Prise **Salz**, 50g (Rohrohr)-**Zucker** und 1 Pkg. **Trockenhefe** verrühren, dann 250ml **Sojamilch** (oder gestreckt mit Wasser) erwärmen und mit einem Schuss Rapsöl zum Mehlgemisch geben. Dieser Teig wird mit den Händen gut durchgeknetet und dann zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, damit er in Ruhe gehen kann. Nach dem Gehen nochmals durchkneten und ca 15 – 20 mm dick ausrollen, in eine Form oder auf ein Blech geben (Backpapier), mit gewaschenen und entsteinten halben Zwetschken belegen und bei 200 Grad ca 30 Minuten backen. Abschließend noch mit Staubzucker bestreuen und fertig!!!!

Share this: