



Placek drożdżowy



1. Schritt: Vorteig

2dl lauwarmes Wasser
2 Hefewürfel

in grossem Messbecher geben,
auflösen

1 Prise Salz
2KL Zucker

beifügen

100g Mehl

dazugeben und alle Zutaten gut mischen,
ca. 5 Minuten aufgehen lassen



2. Schritt: Teig

1kg Zopfmehl
5 Eier
200g flüssige Butter,
abgekühlt
3dl lauwarme Milch
2EL Oliven-
öl

Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben und
zusammen mit dem Vorteig mischen anschliessend
leicht kneten – so dass der Teig luftig und elastisch
wird.

an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen



3. Schritt: Streusselmasse

450g Mehl
250g weiche Butter
140g Puderzucker
1Päckli Vanillezucker

alle Zutaten miteinander gut vermischen zur Seite
stellen

4. Schritt: Kuchenbelag

1 Glas Konfitüre
(500g)

passende Konfitüre wählen: je nach Geschmack und
Früchtewahl (oberen Kuchenbelag)

1.5kg Früchte

waschen, evtl. schälen, schneiden

5. Schritt: Herstellung



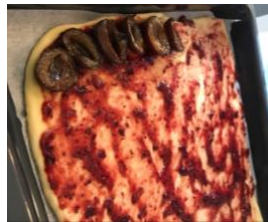
den aufgegangenen Teig dritteln



jedes der Drittel gleichmässig rechteckig auf einem Blechreinpapier auswallen und anschliessend in das Blech legen.



Die Konfitüre auf den Teig verteilen.



Die Früchte auf die Konfitüre legen.



1/3 der Streusselmasse gleichmässig über die Früchte verteilen



Backen

200°C

Ober- und Unterhitze

2.unterste Rille

ca. 30 Minuten

Bei Umflucht Hitze um 20°C reduzieren

Ränder abschneiden, restliches Gebäck in kleine Rechtecke schneiden