

Stockbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Österreich.

Kalt

500 g Germteig, aus 250 g Mehl

500 g Früchte

150 g Mehl

150 g Kristallzucker, grober

120 g Butter

150 g Mandeln, geschälte

Salz

Vanille

Zimt

Staubzucker

Den fertigen Germteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, beliebige Früchte auflegen, Streusel daraufstreuen und aufgehen lassen. Dieser Kuchen muß der Früchte wegen langsam gebacken werden. Portionieren und mit Staubzucker bestreuen. Streusel: Mehl, groben Kristallzucker, Butter, geriebene Mandeln, Salz, Vanille, Prise Zimt und Staubzucker zusammenmengen und zwischen den Handflächen krümelig reiben. Das Auflegen der Früchte; Als Früchte zum Auflegen eignen sich halbierte Marillen, Zwetschken, Kirschen, aber auch Beeren, wie Heidelbeeren, Ribiseln usw. Halbierte Zwetschken in der Mitte leicht einschneiden, sodaß zwei zusammenhängende Viertelzwetschken entstehen. Die Zwetschken, einander leicht überlappend, mit der Haut nach unten auflegen. Marillen werden wie Zwetschken aufgelegt. Beerenfrüchte gut abgetropft aufstreuen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.532