

Zwetschkenpizza



Für diese Süßspeise

500g **Dinkelvollkornmehl**,

1 Packerl **Trockenger**m,

1 Prise **Salz** und

3 Esslöffel **Zucker** mit

250ml **Wasser** und einem

Schuss Rapsöl (2 EL)

zu einem Teig verkneten und dann rasten und gehen lassen. Danach in eine Form oder auf ein Blech geben (eventuell mit einem Nudelholz nachhelfen), die halbierten **Zwetschken** (oder Kriecherl oder Marillen oder was immer ihr wollt) darauf verteilen und bei ca 190 Grad 15-25 Minuten backen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und schmecken lassen.

Dadurch dass relativ wenig Zucker und wenig Fett im Teig sind, kann dieses Gericht durchaus als Hauptgericht durchgehen!

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!!!!