

# Zwetschgendatschi

Der Zwetschgendatschi ist feiner Obstkuchen im Spätsommer zur Zwetschgenzeit. Hier mit einer Kombination aus Germteig und Mürbteig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### für den Teig

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 350 g      | Weizenmehl                |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>      |
| 1 Packung  | Trockengerm (Trockenhefe) |
| 50 g       | <a href="#">Zucker</a>    |
| 1 Spritzer | Vanillearoma              |
| 50 g       | <a href="#">Butter</a>    |
| 1 Stk.     | <a href="#">Ei</a>        |
| 125 ml     | Milch (lauwarm)           |

### für den Belag

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| 1.5 kg        | Zwetschgen             |
| Nach Belieben | <a href="#">Zucker</a> |
| Nach Belieben | Zimt                   |

### für die Streusel

|       |            |
|-------|------------|
| 200 g | Weizenmehl |
|-------|------------|

|   |
|---|
| 100 g <a href="#">Zucker</a>            |
| 100 g <a href="#">Butter</a> (flüssige) |
| 1 Prise <a href="#">Salz</a>            |

## Zubereitung

1. Um einen **Zwetschgendatschi** zuzubereiten, beginne mit dem Teig. In einer Schüssel vermische das Weizenmehl, Salz, Trockenhefe, den Zucker, Vanillearoma, Butter, die du vorher in kleine Stücke schneidest und die lauwarme Milch. Knete alle Zutaten mit dem Knethaken für etwa 5 Minuten auf niedriger Stufe, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. In einer separaten Schüssel kannst du aus der flüssigen Butter, dem Zucker und Weizenmehl die Streusel herstellen. Diese gibst du später auf den Zwetschgendatschi. Nun nimm etwa ein Drittel der Streusel und arbeite sie in den Teig ein. Der Teig sollte jetzt für etwa 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen, bis er schön aufgegangen ist.
3. Währenddessen kannst du die Zwetschgen entsteinen, halbieren und vierteln. Fette ein Backblech gut mit Butter ein und heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
4. Wenn der Teig aufgegangen ist, rolle ihn vorsichtig auf das vorbereitete Backblech aus und steche ihn mit einer Gabel mehrmals ein. Dies verhindert, dass der Teig beim Backen Blasen wirft.
5. Belege den Teig großzügig mit den entsteinten Zwetschgen. Bestreue sie mit einer Mischung aus Zimt und Zucker und verteile die restlichen Streusel darüber.
6. Backen den Zwetschgendatschi im vorgeheizten Backofen für etwa 30 bis 35 Minuten, bis er goldbraun und herrlich duftend ist. Lass deinen selbstgemachten Zwetschgendatschi etwas abkühlen, schneide ihn in Quadrate und serviere ihn am besten lauwarm.

## Tipp

Serviere den Kuchen mit einem Klecks Schlagobers, das rundet den Genuss für den beliebten Zwetschgendatschi perfekt ab.