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	Salz
1 Packung	Trockengerm (Trockenhefe)
50 g	Zucker
1 Spritzer	Vanillearoma
50 g	Butter
1 Stk.	Ei
125 ml	Milch (lauwarm)

für den Belag

1.5 kg	Zwetschgen
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

für die Streusel

200 g	Weizenmehl

100 g	Zucker
100 g	Butter (flüssige)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um einen **Zwetschgendatschi** zuzubereiten, beginne mit dem Teig. In einer Schüssel vermische das Weizenmehl, Salz, Trockenhefe, den Zucker, Vanillearoma, Butter, die 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 Genus für den beliebten Zwetschgendatschi perfekt ab.