

# Zwetschkendatschi

Der Zwetschkendatschi mit Streusel ist ein wunderbarer Blechkuchen mit saftigen Zwetschken zum Nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### für den Teig

350 g	Weizenmehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	Trockengerm
50 g	Feinkristallzucker
1 Spritzer	Vanillearoma
50 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
125 ml	Vollmilch

### für den Belag

1.5 kg	Zwetschken
Nach Belieben	Feinkristallzucker
Nach Belieben	Zimt

### für die Streusel

200 g	Weizenmehl
100 g	Feinkristallzucker
100 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzene)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den süßen **Zwetschkendatschi** das Mehl, Salz, Zucker, Vanillearoma, [Trockengerst](#), Butter und lauwarmer Milch in einer Schüssel 5 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Für die Streusel die Butter, Zucker und Mehl verkneten. Ein Drittel der Streusel in den Teig einarbeiten.
3. Das Backblech einfetten und Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen, mehrfach mit einer Gabel einstechen, Zwetschken dicht darauf verteilen, mit Zimt-Zucker bestreuen und die restlichen Streusel darüber geben. Den Zwetschkendatschi zirka 30–35 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Leicht abkühlen lassen, in Stücke schneiden und lauwarm oder kalt genießen.

## Tipp