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	Salz
1 Packung	Trockengerm
50 g	Feinkristallzucker
1 Spritzer	Vanillearoma
50 g	Butter
1 Stk.	Ei
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	Butter (geschmolzene)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den süßen **Zwetschkendatschi** das Mehl, Salz, Zucker, Vanillearoma, **Trockengerm**, Butter und lauwarme 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