

ZWETSCHGENDATSCHI

Hefeteig

375 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
2 EL Zucker
Etwa 200 ml lauwarme Milch
1 Ei
60 g Butter
½ EL Vanillezucker
½ TL Salz

Zum Bestreichen/Bestreuen

Weiche Butter
Ca. 3 EL Zucker
Ca. 1 TL Zimt
Ca. 5 EL gehackte Nüsse

Belag

Ca. 1,5 kg Zwetschgen

Butterstreusel

150 g Mehl
100 g Zucker
½ TL Zimt
100 g weiche Butter
Etwas Backpulver

Den Hefeteig aus den angegebenen Zutaten herstellen und einen glatten Teig herstellen, zudecken und bei Raumtemperatur bis auf das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen. Den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten und auf Blechgröße ausrollen und auf das Backblech drücken.

Den Hefeteig mit weicher Butter leicht bepinseln. Zucker, Zimt und Nüssen vermischen und gleichmäßig über den Teig verteilen.

Die entkernten Zwetschgen dicht aneinandergereiht auf dem Teig auslegen, da wird er besonders saftig.

Für die Streusel das Mehl und die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand oder Rührgerät vermischen (nicht kneten) und Streusel herstellen. Die Streusel über die Zwetschen gleichmäßig verteilen. Danach den Teig samt Belag noch eine Zeit gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen dann ca. 30-40 Minuten bei Ober-und Unterhitze 200°C goldgelb backen.

Tipp: Mit Vanilleeis, Sahne und einer Tasse Kaffee schmeckt der Zwetschgendatschi besonders lecker!

Guten Appetit!