



Zwetschgen-Datschi

Zutaten für ein 35 x 38 cm Blech:

Hefeteig:

- 330 g Weizenmehl 550
- 40 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Ei (1 Stück)
- 15 g Hefe
- 3 g Salz
- ca. 140 g Milch
- ½ Mark von einer Vanilleschote
- ½ Schalenabrieb von Zitrone

Füllung:

- 50 g Zimt-Zucker-Mischung
- 1,6-2 kg Zwetschgen
- ca. 150 g Haselnüsse gemahlen und geröstet

Butterstreusel:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Weizenmehl 550
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann 30 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8-10 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun auf die Größe des Bleches ausrollen und hineinlegen. Mit einer Stippenrolle stippen und für weitere 60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit können die Zwetschgen eingeschnitten und entkernt werden. Nach der Ruhezeit den Hefeteig mit den Nüssen bestreuen und den Zwetschgen belegen. Danach den Zimtzucker darüber verteilen (Zimtmenge kann nach Geschmack angepasst werden). Zum Schluss die Streusel darüber geben und nach Anleitung backen.

Butterstreusel:

Den Zucker und die weiche Butter kurz miteinander vermischen und anschließend das Mehl dazu geben. Solange weiter mischen bis schöne Streusel entstanden sind.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 30 – 35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: 30 – 35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 30 – 35 Minuten

