

Rezept

A runda Zwetschgendatschi

Ein Rezept von A runda Zwetschgendatschi, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl	60 g Puderzucker
125 g weiche Butter	2 Eigelb (M)
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 Schuss Rum
1 Prise Salz	1/2 Vanilleschote
Mehl zum Arbeiten	Butter für die Form

Für den Belag:

1 kg Zwetschgen	4 Löffelbiskuits oder Butterkekse (ca. 35 g)
1 EL Zucker	1 Msp. gemahlener Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 12 Stück (1 Springform, 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und den Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flocken mit Eigelben, Zitronenschale, dem Rum und Salz in die Mulde geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und ebenfalls dazugeben. Nun alles zügig von außen nach innen mit den Fingern vermengen bzw. zwischen den Händen zerreiben, bis man zum Schluss einen homogenen Teig kneten kann. Den Teig mit den Händen flach drücken und zu einem Rechteck formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mind. 2 Std. kalt stellen.
2. Für den Belag Zwetschgen waschen und trocken tupfen. Zum Entsteinen die Zwetschgen auf einer Seite längs einschneiden, dann an einem der Enden einen kurzen Querschnitt setzen, sodass ein Kreuz entsteht. Zwetschgen am langen Schnitt ganz aufklappen und die Steine entfernen. Löffelbiskuits oder Butterkekse in grobe Stücke brechen, in einen hohen Rührbecher geben, mit einem Pürierstab zu feinen Bröseln zerkleinern. Zucker mit dem Zimt mischen.
3. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Springform dünn mit Butter einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen, dabei immer wieder wenden und mit Mehl einstäuben. Aus der Teigplatte einen Kreis in Größe der Springform ausschneiden und vorsichtig auf den Boden der Form legen. Restlichen Teig wieder zusammenkneten, zu einem langen Band (ca. 4 cm breit) ausrollen, wie eine Schnecke aufrollen und den Rand der Springform damit auslegen, gut festdrücken.
4. Die Brösel gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und dicht mit den Zwetschgen belegen. Man fängt außen an und setzt die Zwetschgen ringsherum möglichst eng aneinander, sodass die Spitzen schön nach oben stehen. Mit dem Zimtzucker bestreuen. Den Zwetschgendatschi im Ofen (Mitte, Umluft 155°) 50-60 Min. backen. Dann den Zwetschgendatschi herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Am besten sofort mit frisch geschlagener Sahne servieren.