Rezept

# Schwäbischer Zwetschgendatschi

Ein Rezept von Schwäbischer Zwetschgendatschi, am 10.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 ml** | Milch |
| **100 g** | Zucker |
| **1 Prise** | Salz |
| **2 kg** | Zwetschgen |
| **3 EL** | Zimt und Zucker |
| **1** | Würfel Hefe |
| **500 g** | Mehl |
| **50 g** | Butter |
| **4 EL** | Semmelbrösel |
| | Fett für das Backblech |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch erwärmen. Die Hefe zerbröseln und mit 1 TL Zucker in 1/8 l Milch auflösen. Den Teigansatz 10 Min. gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Hefeansatz mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Die Zwetschgen waschen, aufschneiden und entsteinen. Backblech fetten. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Den Teig auf das Blech geben, ausrollen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen schuppenförmig auf dem Teig verteilen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35 Min. backen. Schlagsahne mit Vanillezucker dazu reichen.