

Rezept

Zwetschgen-Datschi

Ein Rezept von Zwetschgen-Datschi, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
200 ml Milch	Salz
125 g Zucker	1 Ei
150 g Butter	Mehl zum Arbeiten
Fett für das Blech	4 EL Semmelbrösel
1,5 kg Zwetschgen	100 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver	75 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Blech einfetten. Teig ausrollen und auf das Blech legen. Mit den Semmelbröseln bestreuen, abgedeckt erneut 15 Min. gehen lassen.
5. Inzwischen die Zwetschgen waschen und aufschneiden, die Steine herauslösen. Oder die Früchte mit einem Zwetschgen-Entsteiner entsteinen und dann mit einem Messer aufschneiden.
6. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwetschgen aufklappen und mit der Schale nach unten dicht an dicht und leicht überlappend auf den Teig drücken. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und darüber streuen. Butter in Flöckchen auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen (Mitte) 40 Min. backen.