

## Rezept

# Zwetschgendatschi mit Haselnüssen

Ein Rezept von Zwetschgendatschi mit Haselnüssen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>350 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 Würfel</b> frische Hefe (21 g)
<b>125 g</b> lauwarme Milch	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1/2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>50 g</b> zerlassene Butter

### Für den Belag:

<b>2 kg</b> Zwetschgen	<b>50 g</b> Semmelbrösel
<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>2 TL</b> Zucker zum Bestreuen
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Die übrigen Zutaten dazugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Semmelbrösel und Haselnüsse mit Puderzucker und Zimt vermischen. In einer Pfanne goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Vorbereitete Zimtbrösel auf den Boden streuen. Die Zwetschgen dachziegelartig darauf verteilen. Den Kuchen zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Herausnehmen und mit Zucker bestreuen.