

Rezept

Zwetschgendatschi vom Blech

Ein Rezept von Zwetschgendatschi vom Blech, am 23.04.2024

Zutaten

375 g Mehl	125 ml Milch
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	75 g Zucker
60 g weiche Butter	1 Ei (Größe M)
1 kräftige Prise Salz	Butter für das Backblech
Mehl zum Arbeiten	ca. 1,75 kg Zwetschgen
50 g Zucker	1 TL Zimtpulver
50 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch erwärmen. Hefe in die Mulde bröckeln, mit der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Übrigen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei und Salz zum Vorteig geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort in 30-45 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Ein tiefes Backblech einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, ca. 5 Min. ruhen lassen. Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen und ca. 10 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Zwetschgen dachziegelartig auf den Teig legen. Zucker und Zimtpulver mischen und darüberstreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.