

# Datschi mit Äpfeln oder Kirschen

## Zutaten

ca . 12 Stück  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
5 EL Milch  
680 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1,5 kg Äpfel/Kirschen  
6 EL Puderzucker  
Schuss Rum/Rumaroma

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Milch und anschließend Mehl und Backpulver hinzugeben. Teig gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, entkernen und fein hobeln. (oder Kirschen)

3.  $\frac{2}{3}$  des Teigs auf die Größe eines Backblechs auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen und anschließend auf ein Blech mit Backpapier setzen. Äpfel/Kirschen darauf verteilen. Das übrige Drittel des Teigs ausrollen und mit Hilfe eines gut bemehlten Nudelholzes über den Fruchtboden legen, sodass eine feine Teigschicht obenauf ist. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

4. Puderzucker mit Rum verrühren.

Falls die Masse zu zäh ist, mit etwas heißem Wasser strecken.  
Den Datschi nach dem Backen mit der Puderzucker-Glasur bestreichen.

*Je nach Saison kann der Datschi auch mit frischen Kirschen oder entkernten Sauerkirschen aus dem Glas gefüllt werden.*

*Der Datschi bleibt auch noch an den Folgetagen schön saftig.*

Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.

## MEINE PROJEKTE

PARKHOTEL.PFARRKIRCHEN  
MODERATION.TV.RADIO.LIVE  
SHOW.PLANUNG.QUERDENKERIN  
KOLUMNISTIN.DOZENTIN  
GESCHMACK.VON.HEIMAT

