

Zwetschgen-Datschi mit Hefeteig

Zutaten

350g Mehl
3 Prisen Salz oder 5g Salz
1 mittelgroßes Ei
40g Butter/Margarine
20g Hefe
1TL Zucker
¼l Milch
ca. 2kg Zwetschgen

Zimt

Zucker

Lebkuchengewürz

1. Hefe mit Zucker flüssig rühren und zur lauwarmen Milch geben. Ei und die weiche Butter zugeben und verrühren. Das gesiebte Mehl salzen und zu der Hefe-Milch-Masse geben. Gut durchkneten, so dass ein mittelfester Hefeteig entsteht. Teig bei warmer Zimmertemperatur mit einem Küchentuch abgedeckt eine halbe Stunde auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwetschgen waschen. Am besten mit einem Zwetschgenentkerner den Kern entfernen, dass zwei schöne Hälften entstehen.
3. Den Teig von der Schüssel auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und auf ein Rechteck in Größe des Bleches ausrollen; der Teig sollte ca. 1cm dick sein. Teig über ein Nudelholz rollen und auf ein gut eingefettetes Blech geben. Den Teig mit den Zwetschgen wie ein Schindeldach eindecken. Teig mit den Zwetschgen noch 15 Minuten gehen lassen, bevor er in den vorgeheizten Backofen (200°-220°C Grad – Ober-/Unterhitze) auf die unterste Schiene gegeben wird. Backzeit: ca. 30 Minuten
4. In der Zwischenzeit Zimt, Zucker und Lebkuchengewürz vermischen.
5. Sofort nach dem Backen den Datschi nach Belieben und Süße der Zwetschgen mit dem Gemisch bestreuen.

Durch den Hefeteig ist der Zwetschgen-Datschi nicht so süß. Viele lieben ihn besonders mit einem Kleks Sahne. Besonders praktisch: Durch die Zwetschgen ist der Datschi auch noch nach ein paar Tagen sehr saftig und lecker. Guten Appetit!