

Saftiger Zwetschgendatschi



Der Original Zwetschgendatschi kommt ursprünglich aus Augsburg, dort gilt er noch heute als kulinarische Spezialität. Das Wort „Datschi“ leitet sich aus dem mitteldeutschen Wort „datschen“ ab, was übersetzt „hineindrücken“ bedeutet: die Zwetschgen werden in frischen Mürbe- oder Hefeteig hineingedrückt.

Zutaten für 1 Blech

FÜR DEN HEFETEIG

250 ml	warme Milch
80 g	Butter
500 g	Mehl
90 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Würfel	frische Hefe
1	Ei

etwas Butter für die Form, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

FÜR DEN BELAG

1½ kg	Zwetschgen
50 g	Zucker
½ TL	Zimt

Zubereitung

- 1.** Milch mit Butterwürfel in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. Lauwarme Milch-Buttermischung zusammen mit dem Ei zugeben und 5 Minuten mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für den Belag Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt vermischen. (TIPP: Zimtzucker hilft besonders, falls die Zwetschgen noch sauer sind). Backblech einfetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- 3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und einen Rand drücken (TIPP: Den Teig mit einer Gabel einstechen).
- 4.** Den Teig dicht und dachziegelartig mit den Zwetschgen (mit der Schale nach unten) belegen. Den Datschi ca. 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit Zimtzucker bestreuen.



TIPPS

- Der **Hefeteig** lässt sich im noch nicht aufgegangenen Zustand perfekt **einfrieren**. Einfach 2 Std. vor Gebrauch bei Zimmertemperatur auftauen lassen und wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Wer lieber einen **Mürbeteig** will, **hier das Rezept**: 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 450 g Mehl, 1 Prise Salz, evtl. 1 TL Backpulver. Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann mit Zucker verrühren. Ei unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann kann der Teig weiterverarbeitet werden.

Zwetschgendatschi lecker variieren

Klassischer Zwetschgendatschi wird ohne Topping gebacken. Sehr beliebt ist auch die **Variante** mit **buttrigen Streuseln** oder **Mandelblättchen**. Als Boden eignet sich, neben Hefe- oder Mürbeteig, auch ein Quark-Öl-Teig. Der ist besonders schnell gemacht und passt perfekt für die spontane Kaffeerunde.

So werden Streusel gemacht: 170 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g kalte Butter. Alle Zutaten mit den Händen zusammen kneten, bis die Streusel entstehen. Aber nicht zu lange kneten, weil ansonsten die Butter warm wird und man dann keine Streusel mehr, sondern eine feste Masse bekommt. Die Streusel auf dem Zwetschgendatschi verteilen. Im vorgeheizten Backofen 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) backen.