

Zwetschgendatschi mit Streuseln



Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 350 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 1 Msp. Vanillemark oder Vanillezucker
- 180 ml Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 30 g Hefe, frisch
- 1 Prise Salz
- 60 g Butter, flüssig
- etwas Zitronenschale, abgerieben

Für den Belag:

- 1.500 g Zwetschgen, entsteint
- etwas Zimt zum Bestäuben

Für die Streusel:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Butter, kalt, in Stücken

Zubereitung:

Aus 3 EL Mehl, 1 TL Zucker, Hefe und der Hälfte der lauwarmen Milch in einer kleinen Schüssel einen Vorteig herstellen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Während der Teig aufgeht, die Zwetschgen waschen und von den Steinen befreien.

Die restlichen Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben und den Vorteig nach dem Gehen dazu geben.

Den Teig mit dem Knethaken so lange aufschlagen, bis er leichte Blasen wirft.

Nun wieder zudecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel Mehl mit der kalten, zerpfückten Butter, dem Zucker, Vanillezucker und Zimt rasch verkneten und zu Streuseln zerbröseln.

Das Blech einfetten und den Hefeteig darauf ausrollen.

Die Zwetschgen fächerförmig darauf verteilen, mit etwas Zimt bestäuben und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

Bei 190 °C ca. 35 - 40 min. backen.

Tip

Einen Becher Sahne steif schlagen und zum saftigen Zwetschgendatschi reichen - ein leckeres Topping!