



Zwetschgendatschi

Zutaten

- 20g Hefe
- 125ml lauwarme Milch
- 80g Zucker
- 250g Mehl
- 100g Butter
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1kg Zwetschgen
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für das Blech
- 2EL geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- Schlagsahne

Hefe mit lauwarmer Milch und 1 Prise Zucker verrühren und beiseite stellen. Das Mehl mit der Hälfte des Zuckers, der weichen Butter, dem Ei, der Zitronenschale und dem Salz in eine Schüssel geben. Hefemilch hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst. Etwas Mehl darüberstäuben und den Hefeteig zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwetschgen waschen und einzeln mit einem Tuch trockenreiben. Halbieren, entsteinen und noch einmal jede Zwetschgenhälfte bis zur Hälfte einschneiden.

Den gut gegangenen Teig einmal durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in der Größe eines Backblechs ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech des Backofens legen und mit den Haselnüssen oder Mandeln bestreuen. Zwetschgen dicht an dicht dachziegelartig auf den Teig setzen. Den Teig noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

Nachdem der Teig noch einmal gegangen ist, Zwetschgen mit dem restlichen Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20-25 Minuten backen lassen.

Den Kuchen herausnehmen und in Stücke zerteilen und auf einem Rost abkühlen lassen. Lauwarm mit steif geschlagener Sahne servieren.