

Zwetschgendatschi mit Streusel

Zutaten:

für den Boden:

- 350 g Mehl
- 30 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 40 g weiche Butter
- Ca. 120 ml warme Milch

Belag:

- 150 g Mehl
- 80 g Zucker
- 100 g weiche Butter (bitte keine Margarine)
- ca. 50 g gehackte Mandeln
- nach Belieben etwas Zimt
- Ca. 1,2 kg Zwetschgen



Zubereitung:

Milch, Zucker und Hefe in den Thermomix und 3 Min./37 Grad/Stufe 2 erwärmen. Restliche Zutaten in den Thermomix geben und 3Min./Knetstufe/ zu einem Teig verkneten. Für die Streusel: Alle Zutaten in den Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 5 zu Streuseln verarbeiten.

Zubereitung ohne Thermomix:

In einer kleinen Schüssel die lauwarme Milch mit Hefe, Zucker und Butter verrühren. Das Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und dort das Milchgemisch geben, ebenso das Ei dort einschlagen. Den Teig gründlich durchkneten (meine Mama sagt immer: 100 mal schlagen muss schon sein). Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für den Belag

Die Streusel aus Mehl, Zucker, gehackten Mandeln und weicher Butter herstellen und kühl stellen.

In der Zwischenzeit

Backofen auf 200 °C Ober- /Unterhitze vorheizen
Rost so weit unten wie möglich

Zwetschgen entsteinen. Nach belieben "Öhrchen" schneiden (bei mir kommen die Zwetschgen allerdings einfach auseinandergeklappt auf den Teig)
Hefeteig auf dem leicht eingefetteten großen Ofenzauberer ausrollen. Dann dicht mit Früchten belegen und die Streusel darauf verteilen.
Bei 200 °C ca. 45- 50 Minuten backen.

Auf dem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Nach Belieben mit Sahne servieren.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de