



Zwetschgendatschi

Auf dem mittleren Ofenzauberer

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 20 g Zucker
- 40 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 kleines Ei (oder 1/2 großes Ei)

Für den Belag:

- 400 g Zwetschgen (entsteint und halbiert)
- 1,5 EL Zucker (nach Geschmack)
- 1/2 TL Zimt (optional)



Zubereitung:

- **Hefeteig vorbereiten:** In einer kleinen Schüssel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit einem Teelöffel Zucker verrühren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe anfängt zu schäumen.
- **Teig kneten:** Mehl, Zucker, weiche Butter, Ei und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, kannst du etwas Mehl hinzufügen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- **Zwetschgen vorbereiten:** Während der Teig ruht, die Zwetschgen entsteinen und halbieren. Falls du den Belag süßer magst, kannst du die Zwetschgen leicht mit Zucker und Zimt bestreuen.
- **Teig ausrollen:** Den Teig nach der Ruhezeit auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, sodass er in den Airfryer passt (ca. 1-1,5 cm dick). Du kannst dafür auch eine Airfryer-Backform oder ein mit Backpapier ausgelegtes Airfryer-Gitter verwenden.
- **Zwetschgen darauf verteilen:** Die Zwetschgen dicht an dicht auf den Teig legen.
- **Backen im Airfryer:** Den Airfryer auf 160°C vorheizen. Den Zwetschgendatschi in den Airfryer legen und etwa 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Zwetschgen weich sind.
- **Fertigstellen:** Den Zwetschgendatschi nach dem Backen kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
- **Tipps:**
 - Wenn ihr den Datschi auf den großen Ofenzauberer Plus machen wollt dann verdoppelt bitte das Rezept

Die Nährwerte pro Stück
(bei 8 Stücken)

Kalorien: ca. 186 kcal - **Kohlenhydrate:** ca. 30,4 g - **Eiweiß:** ca. 4,1 g - **Fett:** ca. 5,5 g

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>