



Rezept Telegraph #26

Zwetschgendatschi

Für den Hefeteig (Tarteform 28 cm, 500g Teig):

Zutaten:

25g Butter, 100ml Milch, Prise Salz, 1/2 Würfel frische Hefe (21 g), Frischhaltefolie, 250g Mehl, 25g Zucker, 1 Eier (Größe M)

Zubereitung:

Alle Zutaten abwägen und bereitstellen. Die Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln.

TIPP: Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn sie sich mit der Fingerspitze lauwarm anfühlt. Ist die Milch zu heiß, sterben die Hefebakterien ab und der Teig geht nicht auf.

Milch und Hefe mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

TIPP: Hefe sollte frisch sein. Nach einer Woche lässt die Wirkung der Hefebakterien bereits nach und der Teig geht nicht genügend auf.

4 EL Mehl und 1 TL Zucker mit einem Schneebesen unter die Hefemilch rühren.

Den Vorteig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl in einem feinen Sieb in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Die Eier aufschlagen und zum Mehl geben. Das Salz hinzufügen. Den übrigen Zucker zur Mehlmischung geben. Die Butterwürfel ebenfalls in die Schüssel geben.

Den gegangenen Vorteig hinzufügen.

Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Für die Streusel:

Zutaten:

50g Mehl, 25g kalte Butter, 1 Messerspitze Zimtpulver, 1 Prise Salz, 25g Zucker, 1 Vanilleschote

Für den Belag:

Zutaten:

ca. 1,2kg Zwetschgen, 5 EL Semmelbrösel, Mehl zum Arbeiten, Butter für die Tortenform

Zubereitung:

Alle Zutaten abwägen und bereitstellen.

Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zimtpulver, Salz und Zucker dazugeben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und dazugeben.

Die Zutaten mit den Fingern zu Streuseln verreiben, bis alles miteinander vermischt ist.

Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Dann die Zwetschgenhälften halbieren.

Den gegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und etwas größer als die Form ausrollen.

Eine Tarteform mit Butter einfetten. Den Hefeteig in die Form geben und dabei einen Rand hochziehen
Den Hefeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teig mit Semmelbröseln gleichmäßig bestreuen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwetschgen dicht an dicht nebeneinander auf den Teig setzen.

Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen.

Den Zwetschgendatschi im heißen Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.

