

Zwetschgendatschi

Auf dem großen runden Stein

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 45 Min

So wird's gemacht:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Vanillezucker, Ei, Öl und Zitronenabrieb zugeben und 3 Min/kneten. Teig auf den leicht bemehlten großen runden Stein geben und ausrollen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und auf dem Teig verteilen.

Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Mehl, brauner Zucker, Ei, Butter und Zimt zugeben und 30 Sek/Stufe 4 verischen. Streusel auf den Zwetschgen verteilen und 45 Min im vorgeheizten Backofen backen.

Zwetschgendatschi auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und lauwarm servieren.



ZUTATEN: für 12 Stücke

Für den Teig:

- 150 g Milch
- 25 g Hefe
- 50 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g Öl
- 1 Pck Zitronenabrieb

Für den Belag:

- 1 kg Zwetschgen

Für die Streusel:

- 80 g Mandeln
- 150 g Mehl
- 80 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100 g kalte Butter
- Zimt

Gutes Gelingen, Deine Melli