DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Zwetschgendatschi

ZUTATEN: für ein ganzes Blech

Vorteig:

200 g	Weizenmehl (Type 550)
25 g	Frischhefe oder ein Päckchen Trockenhefe
120 g	Wasser

Hauptteig:

320 g	Weizenmehl (Type 550)
60 g	Butter
100 g	Zucker
10 g	Salz
5 g	Backpulver
1	Ei
200 g	Magerquark
2 g	Vanille oder Vanillearoma
	Abrieb einer Viertel Biozitrone

Belag:

	Entsteinte und geviertelte Zwetschgen
etwas	Zucker und Zimt
	Geschälte und gemahlene Mandeln

Streusel:

100 g	Butter, Zimmertemp.
100 g	Zucker
200 g	Weizenmehl (Type 550)

ZUBEREITUNG:

Mit den Streuseln anfangen. Alle Zutaten dafür vermengen und kalt stellen.

Zutaten für den Vorteig für 5 Minuten mit der Hand verkneten oder 2 Minuten langsam und 4 Minuten schnell mit der Maschine. Das ganze lasst Ihr abgedeckt für 30 Minuten stehen.

Nach 30 Minuten fügt Ihr alle weiteren Zutaten zum Vorteig dazu und verknetet alles für 10 Minuten von Hand oder für 2 Minuten im langsamen Gang und 7 Minuten im schnellen Gang mit der Maschine.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Zwetschgendatschi

Den Teig für den Boden dann wieder mindestens 15 Minuten ruhen lassen, besser 30 Minuten.

Dann den Teig auf ca. 4 mm Dicke ausrollen - nehmt dazu etwas Mehl.

Den Teig könnt Ihr jetzt in Eure Form oder auf ein ganzes Backblech geben - je nachdem, was Ihr da habt.

Den Teig in die gefettete Form legen und dann am Rand hochdrücken. Darauf etwas Mandelmehl streuen. **Profi-Tipp:** Das Mandelmehl sorgt für den extra Geschmack und das die Zwetschgen nicht den gesamten Teig durchsaften.

Nun die Zwetschgen in beliebigem Muster darauf geben und dann Zimt-Zucker drüber streuen und die Streusel nach Belieben darüber krümeln. Die Menge der jeweiligen Komponenten ist Euch hier ganz frei! Je nachdem, welches Muster Ihr gerne möchtet und wie süß Ihr es haben möchtet.

Die Küchlein dann für 25 Minuten bei 180°C Umluft backen - vorher natürlich den Ofen vorheizen ;-)

Profi-Tipp: Lasst sie vorher abkühlen, bevor Ihr sie aus Euren Förmchen holt.
Profi-Tipp 2: Frisch geschlagene Sahne auf das Küchlein oder eine Kugel Vanilleeis sind ein Trauuuuum!