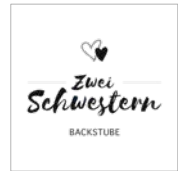


# Zwetschgendatschi mit Müürsteig 1 Blech



## für den Teig:

450 g Mehl  
200 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
2 Eier

2 kg Zwetschgen  
Zimtzucker, falls die Zwetschgen sauer sind



## Für die Streusel:

170 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter

## So geht's

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz auf dem Backbrett vermischen. Die kalte Butter und Eier zugeben mit den Händen zu einem festen Teig kneten.

Der Teig nun 30 min in einer Frischhaltefolie eingewickelt kühl stellen (das muss aber nicht sein).

In der Zwischenzeit die Zwetschgen entsteinen und bereit stellen.

Den Teig mit einem Teilroller ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Teig bis zum Rand drücken oder ziehen.

Nun mit den Zwetschen in Reihe belegen, dabei die Innenseite nach oben drehen. Dabei nicht sparsam sein.

Die Streusel herstellen, dazu Zucker und Mehl in einer Schüssel vermischen, die geschmolzene Butter langsam einlaufen lassen und mit einer Gabel zu Bröseln verrühren. Mit den Händen zusammendrücken und über dem Datschi verteilen.

Bei 175 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 min backen und mit Sahne am Besten noch lauwarm das erste Stück geniessen.

Sollten die Zwetschgen noch sehr sauer sein, einfach den Datschi mit etwas Zimtzucker bestreuen.