Zwetschgendatschi (Hefe-Mürbteig)

1 Blech

Hefeteig:
55 ml Milch
20 g Butter
25 g Hefe
150 g Mehl (Typ 550)
1/2 Ei
20 g Vanillezucker
1/8 TL Salz

Mürbteig:
150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter

2 kg Zwetschgen

Streusel:
170 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter

So geht's

Hefeteig herstellen. Dazu Butter schmelzen, mit der Milch mischen. Hefe, Mehl, das Ei, Vanillezucker in eine Schüssel geben. Milch und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Salz zugeben und ca. 10 min kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit einem Handtuch abdecken und ca. 1 h gehen lassen.

Mürbteig herstellen. Mehl und Zucker mischen. Kalte Butter in Stücken dazugeben und zu einem Mürbteig verkneten. Eingewickelt im Kühlschrank 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen entsteinen und bereit stellen.

Nach der Gehzeit des Hefeteigs, den Mürbteig in Stück schneiden und mit dem Hefeteig gut zusammenkneten. 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.

Den Teig nun nochmal 20-30 min gehen lassen, danach bei 175 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 30 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.