

Zwetschgen-Datschi

Für ein Backblech

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 405	50 g Butter	80 g Zucker
1 Ei	200 ml lauwarme Milch	Prise Salz
40 g Hefe		

Für den Grießpudding:

60 g Weichweizengriß	500 ml Milch	80 g Zucker
1 Vanilleschote	Prise Salz	

Für den Belag/Streusel:

ca. 500 g Zwetschgenspalten	500 g Weizenmehl	200 g Zucker
200 g Butter	4 EL Zucker	1 EL Zimt
Schlagsahne	Zitronenmelisse	

Milch erwärmen, die anderen Zutaten dazu geben und in der Küchenmaschine wie gewohnt zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 30 Minuten gehen lassen.

Für den Pudding die Milch erhitzen, Griß, Zucker, Mark der Vanilleschote und Prise Salz dazugeben, alles kurz kochen bis es eindickt.

Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben, den warmen Pudding darüber streichen. Mehl, Zucker und Butter zu einem Teig für Streusel kneten.

Die Zwetschgen/Pflaumen auf dem Pudding verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen, die Streusel darüber bröseln und im Ofen bei 180°C für ca. 40 45 Minuten backen.

Zwetschgendatschi mit Schlagsahne und Zitronenmelisse servieren.

Björn Freitag am 29. Februar 2020