



Zwetschgendatschi mit Streuseln

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, für ein Familienblech, das Wochenende kann kommen

Zutaten

- Für den Hefeteig:
 - 30 g frische Hefe
 - 150 ml lauwarme Milch
 - 250 g Mehl, gesiebt
 - 10 g Rohrzucker
 - 1 Tl Salz
- Für Mürbeteig:
 - 75 g Rohrzucker
 - 125 g kalte Butter
 - 1 Eigelb
 - 200 g Mehl, gesiebt
- Für die Streusel:
 - 100 g Butter
 - 100 g Rohrzucker
 - 1 Tl Zimt, Salz
 - 200 g Mehl
 - 1,5 kg Zwetschgen
 - 0,5 El Butter
 - 3 El Semmelbrösel
 - Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Teige:

Schritt2

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, dann das Mehl, Zucker und Salz zugeben. Mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt3

Heraus nehmen, mit der Hand etwas nach wirken; zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Schritt4

Der Mürbeteig:

Schritt5

Den braunen Zucker mit der Butter verkneten, zuerst das Eigelb, dann das Mehl unterkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 50 min. kalt legen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Zwetschgen halbieren, den Stein entfernen, aufklappen und oben und unter 2 cm tief einschneiden.

Schritt7

Das flache Backblech mit flüssiger Butter einstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen

Schritt8

Die Streusel:

Schritt9

Die Butter für die Streusel leicht "nussig" bräunen, den Topf zurück ziehen.

Schritt10

Den Zucker verrühren, mit Zimt und 1 Prise Salz würzen, abkühlen lassen, fest werden lassen.

Schritt11

Das Mehl dazu geben und mit den Händen, krümelig, zu Streuseln verarbeiten.

Schritt12

Den Hefe - und Mürbeteig zusammen miteinander verkneten, bis der Teig eine marmorierte Struktur hat.

Schritt13

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen dem Blech anpassen, auslegen.

Schritt14

Nunmehr das Blech dicht an dicht, mit den Zwetschgen auslegen, die Spitzen nach oben, gleichmäßig mit den Streuseln bestreuen.

Schritt15

Für 45 - 55 min., bei 180° C im vor geheizten Ofen auf der untersten Schiene knusprig backen.

Schritt16

Lauwarm oder gänzlich ausgekühlt mit geschlagener Zimt - Sahne genießen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** klassiker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)278
- Fett (g)11
- KH (g)40
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgendatschi-mit-streuseln/>