



MEIN GENUSS



Zwetschgendatschi



It's a match!

It's a match! Unser Bourboun Vanillezucker verleiht unserem Zwetschgendatschi einmalige Geschmacksnoten.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillemark, Milch, Ei, Hefe und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Die flüssige Butter und den Zitronenabrieb unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Für später zur Seite stellen.
- 3 Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Den Rand andrücken. Die Zwetschgenhälften auf dem Teig verteilen und mit etwas Zimt bestreuen.
- 4 Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter in eine Schüssel geben und zu einem Streuselteig verkneten. Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
- 5 Die Springform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) schieben und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Vanilleeis genießen.

Zutaten

Hefeteig

350 g Weizenmehl
50 g Zucker
2 EL Vanillezucker
180 ml Milch
1 Ei
30 g Frischhefe
1 Prise Salz
60 g Butter, flüssig
Zitronenschalen
Fett

Für den Belag

1500 g Zwetschgen
Ceylon Zimt

Für die Streusel

300 g Mehl
280 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Ceylon Zimt
200 g Butter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.