

## REZEPT

# Zwetschgendatschi

Zubereitungszeit: **70 min** ein Backblech

## Zutaten

### Hefeteig

500g Weizenmehl Type 405

50g Butter

80g Zucker 1 Ei

200 ml lauwarme Milch

Prise Salz

40 g Hefe

Fleur de sel/ Salz/ Bunter Pfeffer nach Geschmack

### Grieß Pudding

60 g Weichweizengrieß

500 ml Milch

80 g Zucker

1 Vanilleschote

### Belag/Streusel

Ca. 500 g Weizenmehl

200 g Zucker

200 g Butter

4 EL Zucker und 1 EL Zimt

Schlagsahne und

Zitronenmelisse zum Servieren



## Zubereitung

1. Milch erwärmen, die anderen Zutaten dazu geben und in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Ca. 20-30 min gehen lassen.
2. Für den Grießpudding die Milch erhitzen, Grieß, Zucker, Mark der Vanilleschote und Prise Salz dazugeben. Alles kurz aufkochen, damit es eindickt.
3. Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben, den warmen Pudding darüber streichen.
4. Mehl, Zucker und Butter zu einem Teig für Streusel kneten.
5. Die Zwetschgen oder Pflaumen auf dem Pudding verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen, die Streusel darüber bröseln und im Ofen bei 180 Grad für ca. 40-45 Minuten backen.
6. Zwetschgendatschi mit Schlagsahne und Zitronenmelisse servieren.

**Guten Appetit und viel Spaß  
bei der Zubereitung!**