



KLASSISCHER ZWETSCHGENDATSCHI

DIE ZUTATEN:

- 150 g Quark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 kg Zwetschgen

DIE ZUBEREITUNG:

1. Verrühre mit einem Handrührgerät oder Schneebesen Quark, Milch und Öl sorgfältig miteinander. Füge nun Zucker, Vanillezucker und Salz hinzu und rühre sie ebenfalls unter.
2. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zu der flüssigen Masse. Nun wird alles gut miteinander verknetet. Ich nutze hierfür den Knethaken-Aufsatz meiner Küchenmaschine. Natürlich funktionieren auch hier das Handrührgerät oder ganz klassisch die Hände. Knete so lange, bis sich der Teig von ganz alleine von der Schüssel löst.
3. Streue nun etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf mit einem Nudelholz so weit aus, bis er die Größe deines Backbleches hat. Lege ihn im Anschluss in dein vorgefettetes Backblech. Achte hierbei darauf, dass der Boden komplett bedeckt ist und der Teig an den Seiten ca. 1 cm hoch geht. Das macht einen schönen Rand und sorgt dafür, dass die Flüssigkeit, die beim Backen aus den Zwetschgen austritt, im Kuchen bleibt und wieder gut einziehen kann.
4. Nimm dir nun deine Zwetschgen, wasche sie und schneide sie mit einem kleinen Messer bis zum Kern der Länge nach ein. Klappe sie nun komplett auf und nehme den Kern heraus. Jetzt werden beide Hälften nochmal leicht eingeschnitten, sodass sie weiter aufgeklappt werden können ohne auseinander zu fallen.
5. Lege die Zwetschgen nun der Länge nach auf das Blech. Sobald die Reihe voll ist, startest du mit der nächsten Reihe. Wichtig ist, dass die Zwetschgen von einer Reihe zur Anderen wie ein Fächer übereinander liegen. Die Zwetschgen lassen später im Ofen etwas Saft und werden so ein wenig kleiner. Durch die Überlappung stellst du sicher, dass nach dem Backen keine Lücken entstehen und dein Kuchen schön voll und fruchtig ist.
6. Sollten deine Zwetschgen durch die natürliche Reifung noch nicht die maximale Süße erreicht haben, kannst du jetzt noch etwas Zucker drüber streuen. Wer mag, kann das noch mit etwas Zimt ergänzen.
7. Jetzt kommt der Kuchen bei 180° Ober-/Unterhitze für 25 Minuten in den Backofen. Du merkst, dass er fertig ist, wenn der Teig am Rand schön gebräunt ist. Wie ich schon angekündigt habe, lassen die Zwetschgen beim Backen etwas Saft.
8. Nach dem Backen darf der Zwetschgendatschi noch etwas ausruhen bis er ganz erkaltet ist. Meine Empfehlung: Dazu Schlagsahne mit einer Tüte Vanillezucker und einer Tüte Sahnesteif aufgeschlagen - ist einfach ein Traum!