

# Zwetschkuchen „Datschi“ (Blech)

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für ein Backblech☺. . .

Halbe-Zutaten für Tartform:

Für den Teig

- 200 g Butter, kalt
- 450 g Mehl, glatt (Vollwertmehl)
- 1,5 TL Backpulver
- 200 g Staub(Puder)zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 ST Eier, Größe M



Backpapier für das Backblech bzw. Butter und Mehl für die Backform. . .

Für die Streusel

- 100 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Kristallzucker
- 170 g Mehl, glatt

1,75 kg Zwetschgen

Zimtzucker, falls die Zwetschgen sauer sind. . .

Herstellung:

1. Die kalte Butter auf die Arbeitsfläche grob raspeln.
2. Mehl mit Backpulver vermengen, zur Butter sieben und kurz miteinander abbröseln.
3. Staubzucker, Eier, Vanillezucke und Salz begeben.
4. Den Teig rasch zu einen glatt Teig abkneten.
5. Zu einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie 20 min kühl stellen.
6. Achtung: Nicht zu lange abarbeiten da sonst der Teig "brandig" wird und sich später nicht mehr ausrollen lässt.
1. In der Zwischenzeit Zwetschgen entsteinen und "vierteln".
2. Dann den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Zwetschgen belegen.
3. Aus Butter, Zucker und Mehl Streusel herstellen und über den Zwetschgen verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30 - 40 Minuten backen.

## Hinweis:

- Halbieren
- Entsteinen
- Hälften nicht ganz durchschneiden

