

Zwetschgendatschi

Teig

250g Quark
1 Ei
1 pck Backpulver
1 TL Vanillezucker
400g Mehl
100ml Öl
100ml Milch
150g Zucker

1,3kg Zwetschgen

Streusel

150g weiche Butter
150g Zucker
250g Mehl
1 ½ TL Zimt

Die Zutaten für den Teig können alle in einer Schüssel direkt zu einem glatten Teig verknetet werden. Den Teig verteilt ihr dann auf eurem Backblech, da der Teig sehr fluffig ist kann man ihn schön mit den Fingern verteilen.

Die Zwetschgen hab ich als allererstes entkernt, die Kerne könnt ihr im übrigen wieder verwenden. Ihr könnt sie als Kerne für eine so genanntes „Kirschkernkissen“ nehmen, dafür müsst ihr sie nur reinigen und im Ofen trocknen. Oder ihr macht euren eigenen Amaretto daraus, dafür legt ihr die Kerne mit einem 1/3 Kantis für mehrere Wochen in Wodka ein.

Wenn ihr alle Zwetschgen entkernt habt belegt ihr damit euren Teig, im Anschluss machen wir die Streusel.

Noch ein kleiner Tipp, solltet ihr sehr saure Zwetschgen haben, bestreut sie vor den Streusel einfach etwas mit Zucker ;).

Für die Streusel werden auch wieder alle Zutaten in einen Schüssel gegeben, wichtig hier, verknetet die Zutaten mit eure Hand, dann gibt es nämlich die besten Streusel.

Wenn sie fertig sind bestreut ihr damit eure Blech und dann geht der Kuchen auch schon in den Ofen, für ca 40 Minuten bei 160° Umluft. Achtet aber bitte darauf dass euch der Kuchen nicht verbrennt, denn jeder Ofen ist anders.

Am Schluss, wenn der Kuchen ausgekühlt ist bestreut ihr ihn noch mit Zucker.

Ich wünsch euch gutes Gelingen

Eure Dani

