

Aus TOP 186 von Daniela Götz

# Augsburger Zwetschgendatschi

Für ca. 12 Portionen

## Zutaten

400 g Mehl  
30 g frische Hefe  
30 g Zucker  
50 g Butter  
2 mittelgrosse Eier  
1 Prise Salz  
125 ml lauwarme Milch  
1,5 – 2kg Zwetschgen  
1 TL Zimt  
1 Hand voll Zucker

## Zubereitung

Zwetschgen entsteinen und vierteln, Backblech buttern.

Aus den Zutaten Mehl bis Milch einen Hefeteig zubereiten und fingerdick auf einem Backblech ausrollen. Den Rand etwas hochziehen. Die Zwetschgen sehr eng aneinander auf den Teig legen und etwas andrücken. Bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Den fertigen Datschi mit Zimt und Zucker bestreuen. Am besten schmeckt der Datschi mit frisch geschlagenem Rahm.

## Anmerkung

Zwetschgendatschi ist ein traditionelles Augsburger Rezept. Der Datschi (Augsburger Dialekt: Datschi = flacher Kuchen, datschen = flach drücken) gelingt am besten mit normalen Zwetschgen, Pflaumen sind nicht geeignet, weil sie zu saftig sind.

