



## zwetschgendatschi

### zutaten

75 g Dinkelvollkornmehl

275 g Dinkelmehl

21 g Hefe (1/2 Würfel)

40 g Zucker

1 EL Wasser

180 g Milch (lauwarm)

1 Ei

0,5 TL Salz

40 g weiche Butter

1,5 kg Zwetschgen

30 g Zucker

1 TL Zimt (gemahlen)



### zubereitung

Für den Teig Hefe, Zucker und Wasser glatträumen. Zusammen mit den anderen Zutaten – Butter und Zucker zuletzt hinzufügen – in der Küchenmaschine in 5-8 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, wieder in die Schüssel geben und mit etwas Öl bestreichen. Abgedeckt mindestens 60, besser 120 Minuten oder auch länger an einem warmen Ort gehen lassen.

Einen Backrahmen auf ein mit Backfolie oder Backpapier ausgelegtes Lochblech stellen, den Teig darin verteilen. Nochmals kurz gehen lassen.

Währenddessen die gewaschenen Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen.

Die Zwetschgenhälften dicht an dicht dachziegelartig auf dem Teig verteilen und mit Zimtzucker bestreuen.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) stellen. Die Vorheizzeit zum weiteren gehenlassen des Kuchens nutzen.

Kuchen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen nach Geschmack in Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.

Schmeckt auch lauwarm sehr gut!