



# Saftiger Zwetschgendatschi

Großer runder Stein

## Zutaten:

ca. 1,5kg frische Zwetschgen

80g Zucker

Hefeteig:

150g Milch

15g Hefe

300g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

80g Butter, kalt, in Stücken

## Zubereitung:

Den Zucker pulverisieren (TM: 10 sek. / Stufe 10), danach umfüllen.

60 g vom Puderzucker mit der Milch und der Hefe verrühren. (TM: 2 min. / 37°C / Stufe 1,5). Mehl, Ei und Salz zugeben und kneten (TM: 2 min. / Knetstufe).

Danach die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und weiter verkneten. (TM: 2 min. / Knetstufe)

Den Teig in die große Nixe geben und ca. 60 min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig mind. verdoppelt hat.

Den Großen runden Stein mit Kokosöl bepinseln und den Ofen auf 200°C / Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der runden Stoneware ausrollen und mit frischen Zwetschgen kreisförmig belegen, dabei etwas in den Teig drücken. Den restlichen Puderzucker darüber stäuben und für ca. 45 min. bei 200°C in den Ofen.

Abkühlen lassen & genießen!

Tipp: Schmeckt besonders lecker mit frisch geschlagener Sahne



pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN