



AUGSBURGER

ZWETSCHGENDATSCHI

1 BLECH | ⌚ ARBEITSZEIT CA. 40 MINUTEN | ⌚ RUHEZEIT 1 STUNDE | ⌚ BACKZEIT 40 - 45 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Hefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 3 EL Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- Eine Prise Salz
- 1,5 kg Zwetschgen
- 5 EL Zimtzucker (je nach Geschmack z. B. 5 EL Zucker, 1 TL Zimt)



Der Zwetschgendatschi

oder kurz „Datschi“ ist das wohl bekannteste Gebäck in Augsburg, weshalb die Stadt hier und da auch liebevoll „Datschiburg“ genannt wird.



Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine tiefe Mulde drücken, dann die frische Hefe hineinbröckeln.
2. Milch leicht erwärmen und mit dem Zucker zur Hefe geben.
3. Den Teig von der Mitte her mit einem Kochlöffel vermischen.
4. Die fertige Masse für eine gute halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend die Butter, Eier und 1 Prise Salz hinzugeben, alles gut verkneten und an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den fertig aufgegangenen Teig auf einem Backblech ausrollen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Währenddessen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
8. Die Zwetschgen mit dem Fruchtfleisch nach oben in dichten Reihen auf den Teig legen und leicht in den Teig drücken.
9. Den Zwetschgendatschi 40 bis 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
10. Den fertig gebackenen Datschi mit der Zimtzucker-Mischung bestreuen und am besten noch offenwarm mit frischer Schlagsahne servieren.
11. Auch beliebt: Nach der Hälfte der Backzeit den Datschi mit kleinen Butterflocken bestreuen.



Am besten ...

... eignen sich für die Zubereitung spät gereifte Zwetschgen, die besonders saftig sind. Auf den Wochenmärkten in und um Augsburg gibt es gerade im Spätsommer ein großes Angebot an regionalem Obst und Gemüse.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)

