



MEIN GENUSS



## Zwetschgendatschi



**It's a match!**

It's a match! Unser Bourboun Vanillezucker verleiht unserem Zwetschgendatschi einmalige Geschmacksnoten.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillemark, Milch, Ei, Hefe und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Die flüssige Butter und den Zitronenabrieb unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Für später zur Seite stellen.
- 3 Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Den Rand andrücken. Die Zwetschgenhälften auf dem Teig verteilen und mit etwas Zimt bestreuen.
- 4 Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter in eine Schüssel geben und zu einem Streuselteig verkneten. Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
- 5 Die Springform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) schieben und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Vanilleeis genießen.

### Zutaten

#### Hefeteig

350 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
180 ml Milch  
1 Ei  
30 g Frischhefe  
1 Prise Salz  
60 g Butter, flüssig  
Zitronenschalen  
Fett

#### Für den Belag

1500 g Zwetschgen  
Ceylon Zimt

#### Für die Streusel

300 g Mehl  
280 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 TL Ceylon Zimt  
200 g Butter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.