

Saftiger Zwetschendatschi mit dünnem Boden



Menge	Zutaten	Zubereitung
Hefeteig.		
200 ml	Sahne	Sahne in einem Topf lauwarm erhitzen (nicht zu heiß!!!), in eine Tasse umfüllen, Hefe zugeben und verrühren. 5 Minuten gehen lassen.
½ Würfel	Hefe	
350 g	Mehl	Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine große Rührschüssel geben, erst die Sahne dann das Ei zugeben und mit dem Handrührgerät 5 Minuten kneten. 30 Minuten gehen lassen.
50 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
1	Ei	
2 kg	Zwetschgen	waschen, seitlich aufschneiden, Kernentfernen, auseinanderklappen und Spitzen mehrfach einschneiden.
etwas	Zimt- Zucker	Backrohr auf 180 °Ober/ Unterhitze vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Teig von der Mitte nach außen gleichmäßig auf das Backblech drücken, Rand dabei möglichst dünn formen. Zwetschen dachziegelartig auflegen. Backzeit: 35-40 Minuten , am Ende der Backzeit Boden leicht anheben und kontrollieren, ob er hellbraun und durchgebacken ist. Erst nach dem Backen mit Zimt- Zucker bestreuen! Mit frisch geschlagener Sahne servieren!