

Zwetschgendatschi

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
1/8 l Milch
30 g Hefe
1/8 l Milch
50 g Butter
100 g Honig,
2 Ms Vollmeersalz
Schale von 1 Zitrone, ungespritzt
2 ½ kg Spätzwetschgen
Zimt

Zubereitung:

Das frischgemahlene Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung eindrücken und darin die in lauwärmer Milch aufgelöste Hefe mit einem Teil des Mehles zu einem dicklichen Brei rühren. Mit Mehl bestreut ca. 15 Minuten gehen lassen.

In die lauwarme Milch Butter, Honig und Salz verrühren, dieses zum gegangenen Teig gießen und die Zitronenschale dazureiben. Alles gut zu einem glatten Teig verkneten und ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Teig auf einem gefetteten, bemehlten Backblech auswalzen, einen 2 cm hohen

Rand hochdrücken und dicht mit entkernten, 2mal eingeschnittenen Zwetschgen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 2. Schiene von unten, 30 Minuten backen.

Noch warm mit Zimt bestreuen.

Frisch und lauwarm gegessen, schmeckt der Datschi am besten.

Guten Appetit !!