

Zwetschgendatschi

Mürbteig

500 g Mehl
2 gestr. TL. Backpulver
150 g Zucker
2 Eier
250 g Butter

alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. ½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

1 ½ bis 2 kg Zwetschgen entkernen.

Dann den Teig auf ein mit Backpapier belegten Blech ausrollen und dicht mit den Zwetschgen belegen. Wenn die Zwetschgen sehr saftig sind evtl. den Mürbteig mit Brösel dünn bestreuen.

180° Ober und Unterhitze ca. 30 Min.

Extratipp:

3 Eier
2 Becher Schmand
100 g Zucker
etwas Zimt

vermischen und vor dem Backen über den Zwetschgen verteilen.
Der Belag sollte nur leicht goldgelb werden.

