



Zwetschgendatschi mit karamellisierten Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 194	Fett: 7,1
Eiweiß: 3,95	Davon gesättigte Fettsäuren: 2,7
Kohlenhydrate: 26,1	ungesättigte Fettsäuren: 4,4

Zubereitungszeit:

45 Minuten plus 20 Minuten
Backzeit

Zubereitung:

1. Milch lauwarm erhitzen. Hefe in der Milch auflösen und kurz ruhen lassen. Derweil Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salz in eine Rührschüssel geben.
2. Hefemischung hinzufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun den Hefeteig mit etwas Mehl zusätzlich bestäuben und abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
3. Zwetschgen waschen, halbieren und Stein entfernen. Teig nochmals kräftig kneten und auf dem Backblech ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Zwetschgen auf dem Teig verteilen.
4. Jetzt den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Zucker und Zimt mischen und zusammen in einer Pfanne schmelzen lassen, dann die Walnüsse hinzugeben. Kurz verrühren bis alles Nüsse mit dem Zimt-Karamell bedeckt sind. Warme Nussmischung über den Zwetschgen verteilen. Den Kuchen für ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für 24 Portionen :

- 200 g lauwarmer Milch (1,5 % Fett)
- 40 – 50 g frische Hefe
- 400 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- 2 kg Zwetschgen
- 1 TL Zimt
- 50 g Zucker
- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt