



## Zwetschgendatschi

### Belag;

3 Pfund Zwetschgen

### Teig:

200 g Quark

6 EL Öl

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

abgeriebene Schale 1 Zitrone

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

### Brösel:

150 g gesiebttes Mehl

100 g Zucker

½ TL Zimt

100 g zerlassene Butter

Bild folgt ☺

Die Zwetschgen waschen und entkernen.

Quark, Öl und Zucker verquirlen.

Mit einer Prise Salz und dem Ei schaumig rühren.

Die abgeriebene Zitronenschale zugeben.

Anschließend das Mehl über die Masse sieben.

Den Teig mit der Hand kräftig durchkneten.

Das Backblech mit Backpapier auslegen – spart Öl und lästiges Putzen.

Teig ausrollen und dicht mit den Zwetschgen belegen.

Mehl, Zucker, Zimt und Butter durchrühren und per Hand abbröseln.

Die Brösel über den Kuchen verteilen.

Den Datschi bei 180° etwa 40 Minuten backen.

Guten Appetit!