Datschi

Datschi -

Datschi - *Bayerischer Ausdruck für den Blechkuchen wie Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zwetschgenkuchen etc.*

Rezept 1 mit 82 Bildern für einen Zwetschgendatschi von Josef Dirschl

Zutaten für den Hefeteig Boden:

- 50 g Zucker
- 500 g Mehl
- 50 g Butter
- 160 g Frische Milch
- 3 Eigelb von mittelgroßen Eiern (L)
- 1 Päckchen Trockenhefe für 500 g Mehl
- 5 g Salz
- 1 Päckchen Dr Oetker abgeriebene Zitronenschale
- 1 Fläschchen Backaroma Buttervanille
- Backpapier oder ein eingefettetes Backblech

Zutaten für die Füllung:

- 100 g Zucker
- 100 g. Marzipan
- 100 g. Butter
- 1 Ei
- Eiweiß von 3 Eiern mittelgroßen Eiern
- 1 Vanillezucker

Zutaten für den Belag:

- 1 Kg bis 1,6 Kg je nach Blechgröße an frischen Zwetschgen
- 20 g Zucker
- 2 g Zimt

Vorbereitungsarbeiten
2 Stunden vor der Zubereitung alle Zutaten bereitstellen um auf Zimmertemperatur zu bringen. Es sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Die Eier legen wir natürlich auch 2 Stunden vorher raus, aber lassen sie bis zum Start der Zubereitung noch ganz, um ein Saömonellenbildung zu verhindern.

Sollten sie ein großes Blech benutzen wollen, so wird zusätzlich etwas Butter zum einfetten des Bleches venötigt. Ersatzweise geht auch Backpapier.

Zubereitung des Hefeteigs
Zunächst die Eier trennen, und das Eiweiß zu den Zutaten der Füllung stellen. Dann geben wir in eine Rührschüssel 50 Gramm Zucker, 3 mittelgroße Eier und die Butter. Dies wird mit dem Handmixer oder einer Kücjhenmaschine solange gerührt bis sich der Teig weiss gefärbt hat. Dann geben wir das Backaroma "Buttervanille" dazu und mischen es unter.

In einer extra Schüssel geben wir zum Mehl das Salz und rühren es vorsichtig unter das Mehl. Nun geben wir auch die abgeriebene Zitronenschale dazu und mischen das ebenfalls unter das Mehl. Es wurde hier bewusst nur 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale verwendet; siehe Hinweis 1*).

Jetzt mischen wir noch 1 Päckchen Trockenbackhefe *(ausreichend für 500 Mehl)* unter das Mehl. Jetzt geben wir etwas von der Mehlmischung in die Rührschüssel zu den anderen bereits verrührten Zutaten und vermischen alles mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine. Zuerst auf Stufe 1 dann auf Stufe 2 und Stufe 3. Zwischendurch schalten wir etwas zurück um etwas von der Milch dazu zu

Zubereitung des Hefeteigs

000

001

002

003

004

005

006

007

008

009

010

011

012

013

geben, dann wieder etwas Mehl und wieder schalten wir dann langsam höher. Kurz vor Schluß wenn wir keine Küchenmaschine haben, sondern nur einen Handmixer wie hier auch zu sehen, müssen wir die Reste am besten mit der Hand verkneten. Den Teig schlagen wir, wie rechts auf dem Bild zu sehen ist, noch so lange weiter bis er so aussieht wie auf den Bildern 24 und 25.

Nun geben wir den Teig in eine bemehlte Schüssel (unsere vorher benutzte Rührschüssel geht daür natürlich auch) und decken den Teig mit einem Küchentuch zu und stellen ihn für mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort und lassen ihn gehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Zubereitung der Zwetschgen und der Zucker-Zimt Mischung
Nun waschen wir die Zwetschgen wenn sie gespritzt sind. Wenn sie Frisch von einem ungespritzten Baum gepflückt wurden, kann man sich das waschen der Zwetschgen wenn sie wirklich sauber sind, natürlich sparen. Die Zwetschgen dann mit einem Sieb abtropfen lassen. *(Hier wurden ungespritzte frisch gepflückte Pflaumen verwendet)*

Jetzt müssen wir die Zwetschgen entkernen (entsteinen). Das geht am besten mit einem Zwetschgenentkerner, der die Zwetschgen auch gleich entsprechend aufschneidet, so daß man sie direkt zum Belegen verwenden kann, wie auf den Bildern auch zu sehen ist. Dann stellen wir die entsteinten Zwetschgen zur Seite, bis wir sie nachher zum Belegen brauchen.

Jetzt mischen wir 20 Gramm Zucker mit 2 Gramm Zimt und füllen die Mischung in eine Zuckerstreudose, stellen es ebenfalls auf die Seite und beginnen mit der Zubereitung der Marzipanfüllung.

Zubereitung der Marzipan - Füllung
Zuerst brauchen wir einen kleinen aber hohen Becher und da geben wir dann das Marzipan hinein indem wir es zu kleinen Stückchen reinbröseln lassen. Da geben wir nun das ganze Ei dazu. Das ganze vermischen wir mit einem Handmixer zu einem glatten Brei. In dem Brei dürfen keine Klümpchen mehr sein, also lange genug mixen bis der Brei so fein ist wie auf Bild 42.

Jetzt wollen wir das Eiweiß schlagen. Dazu füllen wir das Eiweiß in einen kleinen tieferen Topf oder eine Schüssel, worin wir das Eiweiß steif schlagen können. Dann schlagen wir das Eiweiß steif.

Dann geben wir jetzt in eine Rührschüssel den Zucker und die Butter dazu noch den Vanillezucker und beginnen den Zucker, Butter und Vanillezucker jetzt schaumig zu rühren. Wenn die Masse schaumig gerührt ist geben wir die zuvor ebenfalls schaumig gerührte Ei-Marzipanmasse dazu. das sollte dann aussehen wie auf dem Bild 55. Nun geben wir den Eischnee dazu und heben den Eischnee vorsichtig unter die Masse. Nun stellen wir die fertige Marzipanfüllung bei Seite und wenden uns wieder dem Hefeteig zu.

Fertigstellung der Zubereitung durch ausrollen des Hefeteigs usw.
Dazu geben wir den knapp eine Stunde aufgegangenen Hefeteig auf ein Backbrett oder wie hier zu sehen auf eine Silikonunterlage. Die Silikonunterlage, hat den Vorteil, daß der Teig nicht anklebt. Jetzt wird die Arbeitsfläche mit Mehl bestäubt und die Teigmasse beidseitig. Bei einer Silikonunterlage reicht es wenn sie nur oben den Teig mit Mehl bestäuben, wie das hier zu sehen ist. Der bemehlte Teig wird jetzt ausgerollt. Auf einem Holzbrett, muß der Teig beidseitig immer wieder mit Mehl bestäubt werden, damit er nicht kleben bleibt. Den Teig soweit ausrollen daß er die Größe des Backbleches hat und sogar noch etwas übersteht, damit man einen kleinen Rand damit formen kann.

Der Teig mußt soweit ausgerollt werden, daß ein kleiner Rand, so wie auf Bild 64 zu sehen, geformt werden kann. Der Rand wird natürlich mit Hilfe der Hände geformt. Auf den ausgelegten Hefeteig geben wir jetzt die Marzipancreme, die Marzipancreme verteilen wir jetzt gleichmäßig auf den Hefeteig. Dies geht am besten mit einem Tortenschaber. Zum Schluß verteilen wir, wie auf den Bildern 69-72 zu sehen, die vorher vorbereiteten Zwetschgen darauf und streuen dann die Zucker-Zimt Mischung über die Zwetschgen. Dann kommt das Backblech in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene und wird etwa 50 - 60 Minuten gebacken.

014

015

016

017

018

019

020

021

022

023

024

025

026

Zubereitung der Zwetschgen und der Zucker-Zimt Mischung

027

028

029

030

Hinweise:

1. Alle Zutaten sind berechnet für ein großes Backblech. haben sie ein kleineres Backblech müssen sie die Zutaten entsprechend abwiegen. Für unser verschiebbares Blech, was in etwa nur 2/3 der Fläche des großen Backblechs benutzt, haben wir bei allen Zutaten die Mengenangabe um 1/3 reduziert
2. *) Owohl auf der Verpackung der abgeriebenen Zitronenschale der Hinweis steht "für 250 g Mehl" verwenden wir für 500 g Mehl nicht 2 Päckchen sondern nur 1 Päckchen, da dies bei Zwetschgen ausreichend ist, wie ich finde.

031

032

033

034

035

036

Backhitze: Den Backofen vorher auf 180 Grad vorheizen und dann bei 180 Grad für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Copyright by Josef Dirschl, www.weihnachtsseiten.de
Das Rezept darf mit Quellenangabe (siehe unten) versehen gerne privat genutzt und weitergegeben werden.

Zubereitung der Marzipan - Füllung

037

038

039

040

041

042

043

044

045

046

047

048

049

050

051

052

053

054

055

056

057

058

059

Fertigstellung der Zubereitung durch ausrollen des Hefeteigs usw.

060

061

062

063

064

065

066

067

068

069

070

071

072

073

074

075

076

077

078

079

080

081

Copyright by Josef Dirschl
Das Rezept Zwetschgendatschi von Josef Dirschl mit 82 Bildern darf mit Quellenangabe versehen gerne privat genutzt und weitergegeben werden.

Quellenangabe:
Zwetschgendatschi von Josef Dirschl
http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/d/datschi/home.html

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/d/datschi/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED