

GLUTENFREIE ZWETSCHGENDATSCHI GLUTANO"

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

Ergibt 1 Backblech

Den Backofen auf 40°C Umluft vorheizen.

Die Hefe in ein Schüsselchen bröseln, die lauwarme Milch und 30 g des Zuckers hinzufügen und verrühren.

Helles und dunkles Mehl, den restlichen Zucker und das Salz in eine zweite Schüssel geben und vermischen.

Die Butter in kleinen Stücken und die Eier jeweils in einem Gefäß bereitstellen.

den Backofen wieder ausschalten.

Das Hefe- und das Mehlgemisch, die Butter und die Eier in den Backofen stellen und 5 Minuten erwärmen.

Alle Zutaten wieder herausnehmen und zu einem homogenen Teig verkneten.

Diesen zurück in den warmen Backofen stellen, dabei entweder die Schüssel mit einem Deckel verschließen oder aber ein feuchtes Geschirrtuch auf den Rost legen und oberhalb der Schüssel in den Backofen schieben. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sein Volumen sichtbar gewachsen ist.

Währenddessen die Zwetschen entsteinen und vierteln.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Den Hefeteig aufs Blech geben, eine Frischhaltefolie darüberlegen und den Teig zunächst mit den Händen etwas flach drücken.

Dann mit dem Nudelholz gleichmäßig auf dem Blech verteilen und mit den Fingern in die Ecken drücken.

Die Folie wieder entfernen.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf dem Blech an einem warmen Ort erneut gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 10-15 Minuten).

Nur die Zwetschen Viertel dicht an dicht auf den Hefeteig legen.

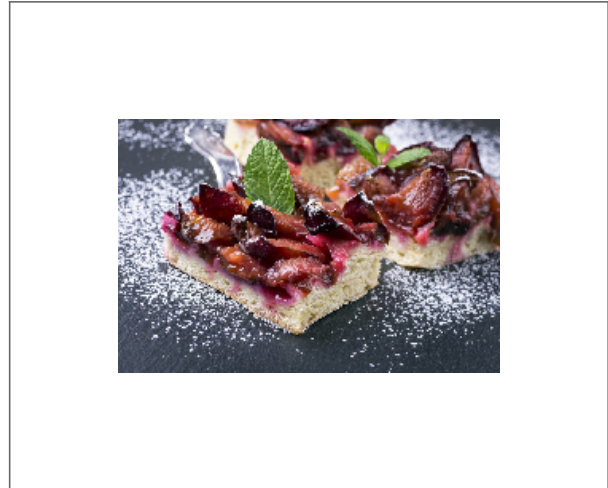
Den Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen, bis der Hefeteig durchgebacken ist.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Das Johannisbeergelee kurz aufkochen und mit einem Eigelb und ein wenig Zucker abbinden lassen.

Sobald das Gelee abgekühlt ist, kann es über die Zwetschen gegeben werden. So bleibt der Datschi noch etwas saftig und die Zwetschen erhalten einen appetitlichen Glanz.

Tipp: Dazu passt hervorragend geschlagene Sahne mit einem Hauch Zimt und Zucker.



Zutaten für 4 Personen:

30 g	frische Hefe
210 ml	lauwarme Milch
75 g	Zucker
360 g	Mix it! Universal Mehl, Schär
120 g	Mix it Dunkel, Schär
1 Prise	Salz
3	Eier
60 g	weiche Butter
1,5 kg	reife Zwetschen
2-3 EL	Johannisbeergelee

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.