Zwetschgen Taschen

Das Rezept ergibt ca. 6 Rollen. Sie benötigen dazu ca. 20 Zwetschgen, gerne auch tiefgekühlt

Zutaten:	Zubereitung:
375 g Mehl	in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte machen
1 Würfel Hefe oder 1 Pck Trockenhefe	in die Mulde bröckeln.
50 g Zucker	über die Hefe streuen
200 g Milch	darüber gießen. Vorteig gehen lassen.
50 g weiche Butter oder Margarine	zugeben. Alles gut verkneten und auf das Doppelte gehen lassen.
300 g Zwetschgen (ca. 20 Stck)	Tiefgekühlte Zwetschgen in einem Topf kurz aufkochen

100 g Pflaumenmus	zugeben und unterrühren. Frische Zwetschgen müssen nicht aufgekocht werden.
	Den aufgegangenen Teig in 6 Portionen teilen. Auf gut Handflächengröße auswellen oder ausziehen. Jeweils 3 Pflaumen mit etwas Marmelade in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung gut schließen und zusammendrücken. Besonders die Enden zur Naht hin umklappen. Die Taschen mit der Naht nach unten in eine gebutterte Auflaufform nebeneinander schlichten.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	20 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker	nach Belieben auf die Ausgekühlten Teigtaschen stäuben.