Kirschdatischi mit Streusel

Klassisch mit Hefeteig schmeckt der Datschi einfach am besten.

Zutaten:	Zubereitung:
Hefeteig: 400 g Mehl	in eine Schüssel sieben. In die Mitte
1 Würfel frische Hefe	bröckeln
50-60 g Zucker	über die Hefe streuen
130-140 ml Milch	darüber gießen. Nun kann der Vorteig gehen. Damit alle Zutaten sich erwärmen können, an den Mehlrand gleich
50 g Butter oder Margarine	
1 Ei	geben. Sobald die Hefe Blasen wirft, kann der Teig mit einem Knethacken gut zusammengeknetet werden. Lassen sie sich dabei Zeit, alle Zutaten sollten sich vom Rand gelöst haben und die

	Teigoberfläche gut glänzen. Anschließend den Hefeteig gehen lassen. In der Zwischenzeit
2 kg frische Kirschen oder 3x 1Liter Glas eingeweckte Kirschen	Kirschen vorbereiten. Frische Kirschen entsteinen oder Eingeweckte Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
Streusel vorbereiten: 125 g Margarine oder Butter	mit
125 g Zucker	und
250 g Mehl	zerbröseln. Sobald der Hefe-Teig das doppelte Volumen hat, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auswellen. Die Kirschen bis an den Rand auflegen. Mit den Streuseln bestreuen. Nochmals 30 Min gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Backzeit:	40 Min backen, bis der Streusel goldbraune Spitzen hat.

Tipp für Hefeteig-Zubereitung: Die Zutaten für den Hefeteig sollten nicht erhitzt werden. Sprich, wer Butter und Milch erhitzt riskiert, dass hier zu hohe Temperaturen erreicht werden und die Hefe verbrennt und nicht mehr geht. Ein guter Hefeteig benötigt Geduld und wenn alle Zutaten aus dem Kühlschrank kommen benötigt der Teig eben 30 Min länger zum Gehen. Die richtige Teigkonsistenz ist erreicht, wenn beim darauf stippen mit dem Finger im Teig weiche Dellen entstehen. Für Kuchen also lieber etwas mehr Flüssigkeit verwenden. Das macht den Teig saftiger. Zum Gehen sollte Hefeteig nicht in ein Backrohr gestellt werden – dort trocknet er aus. Lieber legen sie eine Wärmflasche unter die Teigschüssel oder stellen die Teigschüssel in ein warmes

Wasserbad. Der so sanft erwärmte Teig dankt es mit feinporiger Luftigkeit.

Tipp für Kirsch-Quark-Streusel: Wer dem Kirschdatischi noch mehr Saftigkeit geben möchte, vermengt 250 g Quark und 200 g Schmand mit 100 g Zucker und streicht dies unter die Kirschen auf den Teig.