Zwetschgendatschi auf Mürbeteig nach Omas Rezept

Geht schneller als Hefeteig, die Nüsse sind überraschend – Omas Geheimnis eben.

Zutaten:	Zubereitung:
Mürbeteig: 500 g Mehl	auf ein Brett sieben, eine Mulde in die Mitte machen
120 g Zucker	auf dem Mehlrand verteilen
1 Prise Salz	
2 Eier	in die Mitte geben
250 g Butter oder Margarine	in Flocken in die Mitte geben
1 Teel Backpulver	auf den Mehlrand streuen. Mit kalten Händen schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Eine großen Raine oder eine Fettpfanne ausbuttern. Den Teig auswellen oder flach drücken.
Belag: 6 Eßl Zwetschgenmus	auf den Teig streichen

150 g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse	auf der Marmelade verteilen
1 Teel Zimt	darauf streuen.
500 - 600 g Zwetschgen (entkernt)	auf dem Teig verteilen.

Temperatur:	200 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	30 Minuten backen

Puderzucker	auf den ausgekühlten Kuchen sieben. Und/oder mit
geschlagener Sahne	servieren.

Tipp:
Kirschdatschi: Statt Zwetschgen können auch Kirschen, gerne auch Eingeweckte verwendet werden.

Nussecken-Kuchen: streichen sie 12 Eßl Johannisbeermarmelade auf den Teig. 250 g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse darauf streuen. Nach dem Backen geschmolzene Schokolade in einem wilden Gittermuster über den Nüssen verteilen. Abgekühlt erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden.