

## Zwetschgendatschi mal anders

Ich habe für dieses Rezept ein Backblech mit 35cmx25cm verwendet. Schmeckt richtig lecker!

### Zutaten für den Quarkölteig:

200g Quark  
100g Zucker  
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt  
8 Eßl. Öl  
6 Eßl. Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
400g Mehl  
1 P. Backpulver



### Für den Belag 1:

300g Quark  
100g Zucker  
2 P. Backfeste Puddingcreme  
400ml Milch  
1 Ei

### Für Belag 2:

1kg Zwetschgen  
3 Eßl. Zimt-Zucker-Gemisch

### Für die Streusel:

250g Mehl  
150g Zucker  
150g Butter

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann ausrollen und in das vorbereitete Backblech geben, hier wird noch ein kleiner Rand hochgedrückt.

Für den Belag 1 rührt Ihr den Zucker unter den Quark und stellt aus der Milch und der Backfesten Puddingcreme die Creme her. Dann rührt Ihr die Creme unter den Quark und gebt alles auf den Quarkölteig.

Verteilt nun die entsteinten und gewaschenen Zwetschgen darauf und bestreut diese mit ca. 2 Eßl. Zimt und Zucker.

Zum Schluss gebt Ihr die Streuselzutaten in eine Schüssel und verrührt sie mit den Knethaken Eures Rührgerätes zu Streuseln. Diese werden nun gleichmäßig über den Zwetschgen verteilt.

Jetzt wird der Datschi bei 180° Ober- Unterhitze für ca. 20-25 Minuten gebacken. Bitte achtet darauf, dass der Teig nicht zu dunkel wird. Er sollte goldgelb sein.

Gutes Gelingen!!