

## Veganer Zwetschgendatschi



Woher kommt eigentlich das Wort "Zwetschgendatschi"? Ehrlich gesagt, weiß ich es gar nicht: jedenfalls heißt der einfache, mit Zwetschgen belegte Hefekuchen nicht nur in meiner schwäbischen Heimat so, sondern auch in Franken. Und Pflaumenkuchen klingt einfach nicht richtig. Aber egal, wie Ihr ihn nennen wollt: Tatsache ist, daß es für mich persönlich keinen besseren Kuchen auf der Welt gibt. Für einen frischen Zwetschgendatschi lasse ich jede Torte und jeden Cupcake links liegen ... und das will etwas heißen! Das Rezept für meinen Zwetschgendatschi ist natürlich vollwertig und vegan - und wenn Ihr Euren Zwetschgendatschi am liebsten gaaanz dünn und ohne Rand mögt, dann könnt Ihr gut und gerne ein Drittel Teig weniger machen: denn ich mag Hefekuchen jeder Art mit einem dicken Rand, da ich frischen Hefeteig einfach über alles liebe! Jetzt aber ran an die Zwetschgen!

### Zutaten

- 500 g Vollkorndinkelmehl, am besten frisch gemahlen
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 75 g Alsan oder ein anderer veganer Butterersatz
- 250 ml lauwarme Hafermilch oder jede andere Pflanzenmilch
- ca 1500 g Zwetschgen (kommt ganz darauf an, wie eng Ihr belegt!)
- Zimt & Zucker oder Zimt zum Bestreuen (optional)

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

### Zubereitung

Während Ihr den Dinkel zu Mehl mahlt, könnt Ihr schon die Flüssigkeit für den Hefeteig vorbereiten: dazu erhitzt Ihr die Hafermilch langsam in einem kleinen Topf und löst darin das Alsan auf: aber Achtung! Die Flüssigkeit sollte nicht zu heiß werden, sonst muß sie nachher so lange abkühlen! Ist der Butterersatz geschmolzen, nehmt Ihr den Topf vom Herd und gebt den Zucker und die Prise Salz hinein. Jetzt wird gut umgerührt und die Temperatur überprüft: die Hefe darf erst hineingebröseln werden, wenn die Flüssigkeit zwar warm, aber nicht mehr heiß ist. Ist das der Fall, darf die Hefe hinein und wird gut untergerührt, bis sich alles aufgelöst hat. Nun kommt das Mehl zusammen mit der gemahlene Vanille in die Rührschüssel und Ihr bereitet entweder mit dem Knethaken Eurer Küchenmaschine oder mit den Knethaken Eures Handrührgerätes einen glatten Hefeteig zu. Ist der Teig nach ca 2 Minuten Kneten noch zu bröselig, gebt Ihr vorsichtig ein wenig Pflanzenmilch hinzu. Ist er zu klebrig, braucht er noch ein kleines bißchen Mehl. Der Hefeteig ist perfekt, wenn er sich leicht und ohne zu kleben aus der Schüssel lösen läßt. Jetzt muß der vegane Hefeteig ruhen: dazu gebt Ihr ihn zurück in die Schüssel und stellt diese abgedeckt an einen warmen Ort (also je nach Witterung in die Sonne oder an den warmen Ofen). Während der Ruhezeit wenden wir uns den Zwetschgen zu: diese werden gut gewaschen und anschließend trockengerieben. Dann entkernt Ihr sie, indem Ihr mit einem Obstmesser entlang der "Naht" schneidet und den Kern entfernt. Die aufgeschnittenen Zwetschgen sammelt Ihr erst einmal in einer Schüssel. Wenn Ihr ungefähr die Hälfte der Zwetschgen entsteint habt, nehmt Ihr den Teig aus der Schüssel, legt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gut eingefettetes Backblech und rollt ihn mithilfe eines Nudelholzes oder eines Teigrollers aus. Ich mag einen dicken Rand, Ihr könnt aber auch alles flach ausrollen: ganz, wie Ihr es am liebsten mögt.

Ist der Teig ausgerollt, deckt Ihr ihn nochmals mit einem Küchentuch ab und wendet Euch den restlichen Zwetschgen zu. Sind diese alle entsteint, darf der Hefeteig aufgedeckt und belegt werden: je nachdem, wie lange Euer Backofen zum Aufheizen braucht, ist auch jetzt der Zeitpunkt, an dem Ihr den Ofen auf 180 ° C Umluft / Heißluft vorheizt. Dann geht es an's Belegen: es gibt ganz verschiedene Arten, einen

Zwetschgendatschi zu belegen (in Schwaben wird meistens die Zwetschge komplett halbiert, sodaß man die einzelnen Zwetschgehälften mit der spitzen Seite nach oben zeigend ganz eng nebeneinander und in den unteren Reihen schön überlappend aufreihen kann!) - meine ist die faulste! Ich lege die aufgeklappten Zwetschgen einfach eng nebeneinander und nur leicht überlappend auf den Teig.

Ist der Hefeteig komplett belegt, könnt Ihr (müßt Ihr aber nicht! Ihr dürft es von der Süße der Zwetschgen abhängig machen!) die Zwetschgen nun noch mit etwas Zimt & Zucker (bei sehr reifen Zwetschgen gegebenenfalls nur mit etwas Zimt) bestreuen.

Dann kommt der Zwetschgendatschi in den vorgeheizten Backofen und darf auf mittlerer Schiene bei 180 ° C Umluft / Heißluft 20 - 30 Minuten backen: fertig ist der Kuchen, wenn der Rand schön gebräunt ist.

Wir mögen den veganen Zwetschgendatschi am liebsten pur und frisch aus dem Ofen - aber auch mit veganer Sahne ist er unglaublich lecker. Bei uns ersetzt der Zwetschgendatschi im Herbst manchmal sogar das Abendessen - man muß das saisonale Obst vor der Haustüre eben feiern! Feiert Ihr mit?