

Zwetschgendatschi vom Grill mit Zimt –Rum- Karamell

Für 4 Personen

Für den Teig

20 g frische Hefe
140 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
200 g Mehl

100 g Mehl
40 g Butter
25 g Zucker
1 Ei Größe M

Mehl zum Bearbeiten

25 g Zucker
25 g Butter zum Ausfetten der Aluschale
25 g flüssige Butter zum Bestreichen des Teiges

1 große Aluschale 23 cm x 30 cm ohne Löcher

1 kg Zwetschgen
170 g brauner Rohrzucker

Für die Sauce

50 g Ingwer
70 g Zucker

Für den Teig die Hefe in der lauwarmen Milch vollständig auflösen, Zucker zugeben und mit dem Mehl zu einem halb – festen Teig verkneten. Danach mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort (z.B. am Rand des Grills, ca. 50°C) für 25-30 Minuten zur doppelten Größe aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und in gleichmäßig große Spalten schneiden. Danach den Rohrzucker darüber streuen, vermengen und zur Seite stellen.

Die Aluschale mit der temperierten Butter bis zum Rand einpinseln und mit dem Zucker gleichmäßig ausstreuen.

Den Teig nun mit Mehl, temperierter Butter, Zucker und Ei erneut verkneten, zu einer Kugel formen und weitere 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Sauce den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Den Zucker gleichmäßig in die kleine Aluschale streuen und bei 160°-180°C direkter Hitze, offenem Deckel braun

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

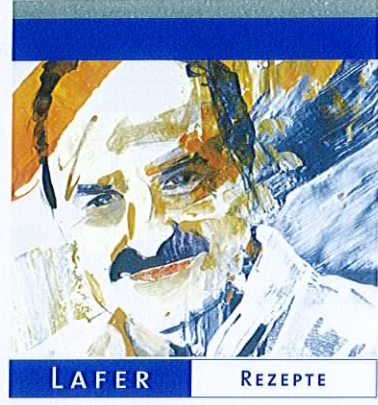
Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34.44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



2 cl Rum
300 ml Sahne (mind. 30%
30% Fettgehalt)
½ Teelöffel Zimtpulver

1 kleine Aluschale ca. 15 cm x 20
cm ohne Löcher
30 g Puderzucker zum
Bestäuben

karamellisieren und mit Rum ablöschen. Danach den
Ingwer zugeben und mit Sahne aufgießen.
Nun die Sauce so lange auf dem Grill köcheln lassen, bis
sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Zum Schluss
mit Zimt verfeinern und beiseite stellen.

Für den Zwetschgendatschi den Teig gegebenenfalls mit
etwas Mehl durchkneten (falls er zu klebrig ist) und in die
eingefettete Aluschale ca. 1-1,5 cm hoch einfüllen. Dann
die Zwetschgenspalten hintereinander auflegen, dabei
rundherum ca. einen Zentimeter des Randes aussparen.
Den Rand mit der flüssigen Butter bepinseln.
Den vorbereiteten Kuchen bei ca. 180° C indirekter Hitze,
geschlossenem Deckel für ca. 35-40 Minuten auf dem Grill
backen.

Anrichten:

Zum Servieren die Sauce auf vier Teller kreisrund mit
einem Löffelrücken aufstreichen, jeweils ein Stück
Zwetschgendatschi darauf legen und mit Puderzucker
bestäuben.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer