



Beierse Datchi (pruimen/appel/peren):

Ingrediënten Datchi voor 1 volle bakplaat

- 500 gr meel
- 250ml melk
- 25gr verse gist of 1 pakje droge
- 200gr suiker
- 1 ei
- 25 gram boter
- Schil van 0.5 citroen
- 3 lepels Kaneel gemengd met 50 gram suiker
- Ongeveer 1.5 kg fruit

Bereiding:

Meel in een grote kom doen en een kuiltje in het midden maken. De gist, 100ml lauwe melk, 1 theelep suiker in het kuiltje doen en er een klein beetje meel doorroeren.

Dit zgn. voordeeg 20 minuten laten staan. De rest van de melk, suiker, ei, boter toevoegen en flink mengen, ongeveer 10 minuten.

De kom afdekken en 0.5 uur laten rijzen op een warme plaats.

Bakblik met ingevet bakpapier bekleden, hier wat meel op strooien en het deeg hierop verdelen. Let op het is een heel kleverig deeg, dus je moet het met je handen verdelen, je kunt het niet uitrollen.(tip: meel op je handen wrijven)

Het fruit hierin drukken, de helft van het suiker/kaneelmengsel erover schudden, en zeker een uur laten staan. Hierdoor zal het deeg zich gedeeltelijke om de fruitstukken vormen.

Afbakken gedurende ongeveer 30 minuten op 180 °C

Daarna de rest van het suiker/kaneelmengsel erover schudden en eventueel afwerken met poedersuiker voor het serveren.

Smakelijk Eten.