

# Zwetschgentaschen

Ein süßes Kleingebäck gefüllt mit Zwetschgen, Pflaumenmus und Haselnüssen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
200 ml Milch  
50 g weiche Butter oder  
Margarine

### Füllung:

300 g Zwetschgen  
200 g Pflaumenmus  
70 g gehobelte Haselnüsse  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

### Außerdem:

etwa 2 EL Milch  
30 g gehobelte Haselnüsse

### Guss:

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
10 g Butter

## 1 Vorbereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bemehlen, zu einer Rolle von etwa 28 cm formen und in etwa 12 etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf bemehlter Arbeitsfläche zu Talern (Ø etwa 12 cm) ausrollen.

## 3 Füllung:

Die Zwetschgenwürfel mit Pflaumenmus, Nüssen und Aroma verrühren. Je 1 EL Füllung auf einer Hälfte jeder Teigplatte verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen. Die Taschen gut an den Rändern mit einer Gabel andrücken.



- 4 Zwetschgentaschen mit Milch bestreichen und mit gehobelten Haselnüssen bestreuen. Dann auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Zwetschgentaschen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

5 **Guss:**

Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen und unterrühren. Das heiße Gebäck sofort damit bestreichen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss können die Zwetschgentaschen eingefroren werden. Nach dem Auftauen etwa 5 Min. bei Backtemperatur im Ofen aufbacken und anschließend sofort den Guss auftragen.
- Natürlich können Sie die Zwetschgentaschen auch mit Pflaumen zubereiten.
- Wenn Sie nur ein Backblech zur Verfügung haben, bereiten Sie die weiteren Taschen auf einem Bogen Backpapier vor.

