

Zwetschgentaschen

Süße Zwetschgentaschen gefüllt mit Pflaumen, Pflaumenmus und Haselnüssen mit leckerem Guss: Pflaumentaschen backen.

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

Zwetschgenfüllung:

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

Wie backe ich einfache Zwetschgentaschen selbst?:

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 zubereiten:

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 Zwetschgenfüllung zubereiten:

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 zubereiten:

Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen und unterrühren. Die heißen Zwetschgentaschen 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 die Zwetschgentaschen auch mit Pflaumen zubereitet werden.
- Wenn nur ein Backblech zur Verfügung steht, die weiteren Taschen auf einem Bogen Backpapier vorbereiten.

