

Pflaumenkuchen vom Blech



Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	110 g
Butter	50 g
Salz	Prise
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Pflaumen	2 kg
Zimt	0.25 TL

1. In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 50 g Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Teig auf ein Backblech mit Backpapier ziehen und Pflaumen dicht an dicht daraufsetzen. Nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.

4. Pflaumen mit 5 EL Zucker und Zimt bestreuen und Kuchen im Ofen ca. 25 Min. backen. Pflaumen-Blech Kuchen lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!