

Pflaumenkuchen mit Hefeboden und Butterstreusel nach Omas Art

Autor: Karin

Zutaten

Für den Hefe-Teig

- 42 g frische Hefe
- 150 g lauwarme Milch
- 2 TL Zucker
- 100 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1,5 kg Pflaumen

Für die Vollendung

- 150 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 2-3 EL Zimt&Zucker

Anleitungen - Für den Hefe-Teig

1. Den Backofen auf Ober/Unterhitze 180 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Milch nur lauwarm erwärmen.

Hitze killt Hefe!

Die Hefe mit dem Zucker und der Milch verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Butter, Zucker und Ei mit dem Handmixer und Rührhaken cremig aufschlagen.

Mehl und Salz vermengen und zur Creme geben.

Jetzt bitte auf Knethaken wechseln.

Die Hefemilch hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Der Teig bleibt relativ weich und etwas klebrig.

Kein Problem!

Nach der Ruhephase wird der Teig nochmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche per Hand durchgeknetet, wird dabei sehr geschmeidig und lässt sich wunderbar ausrollen.

Da wir ja ein Rechteck benötigen, den Teig immer von der Mitte zur jeweiligen Ecke ausrollen.

So bekommt man ein schönes Rechteck hin, dass genau auf das Backblech passt. Den Teig auf das vorbereitet Backblech legen und in die Ecken drücken.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Butterstreusel

Butter, Zucker und Mehl mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Wenn sich keine Streusel bilden, etwas Mehl hinzufügen.

Für den Belag

Die Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, entkernen, in Viertel oder mundgerechte Spalten schneiden.

Nach der Ruhephase den Teig mit einer Tüte Sahnesteif bestreuen.

Die Pflaumen / Viertel / Spalten auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.

Für die Vollendung

Die Butterstreusel mit den Fingern zerbröseln und über die Pflaumen verteilen.

Den Pflaumenkuchen im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen holen, sofort mit Zimt und Zucker bestreuen und abkühlen lassen.

Wer möchte, schlägt sich etwas Sahne auf oder serviert den Kuchen mit einem Klecks Crème fraîche.

Rezept-Anmerkungen

Sobald der Hefeteig auf dem Blech seine Ruhephase hatte, bitte ein Päckchen Sahnesteif auf dem Teig verteilen.

So hat der Saft keine Chance den Teig aufzuweichen.

Zimt und Zucker immer erst nach dem Backen über den Kuchen streuen.

Milch immer nur lauwarm erhitzen.

Hitze killt Hefe, lieber etwas kalte Milch hinzufügen.

Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit.