

Pflaumenkuchen

von Quittenrose

<http://meinstickereien.blogspot.com/>



Zutaten für ein Blech:

Ca. 1 kg Pflaumen (bei mir genau 60 Stück)

Für den Hefeteig:	Für die Streusel:
375g Mehl	150g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe	75g Zucker
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	1 Päckchen Vanillezucker
50g Zucker	1 Msp. Zimt
1 Päckchen Vanillezucker	110 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz	
75 g Butter oder Margarine	
200ml Milch	

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel (am besten mit Deckel) geben, in die Mitte eine Vertiefung machen und dort mit Hefe, Zucker und etwas von der warmen Milch einen Vorteig anrühren. Verschließen und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Butter oder Margarine in der restlichen warmen Milch schmelzen lassen. Nun alle restlichen Zutaten zum Vorteig geben und gut durchkneten. Nochmals an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit die Streuselzutaten mit den Knethaken krümelig vermischen. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und auf dem gefetteten Blech ausrollen. Mit den entsteinten und eingeschnittenen Pflaumen belegen, die Streusel darauf verteilen.

Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Einfach so oder mit einem guten Klecks Sahne genießen!!!!