SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Omas Pflaumenkuchen mit Hefeteig und Streuseln – Ein Klassiker zum Verlieben

Zubereitungszeit: 1 h 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pflaumenkuchen nach Omas Rezept

2 kg Pflaumen oder Zwetschgen

40 g Hefe

250 ml lauwarme Milch

350 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

400 g Butter

1 kg Mehl

Salz

2 Stück(e) Eier

12 Umdrehungen Drehmahl Vanille

Pflaumenkuchen nach Omas Rezept

1.

In die Schüssel lauwarme Milch geben. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, eine kleine Prise Zucker zugeben und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
Die Hälfte des Mehls, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, Eier, 150 g Butter und die Hefemischung gut vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Decken sie den Hefeteig ab und lassen Sie ihn 30 Minuten gehen.
Das restliche Mehl mit einer Prise Salz, Drehmahl Vanille, 250 g Zucker, Vanillezucker und 250 g Butter locker zu Streuselteig kneten.
Waschen, entkernen und halbieren Sie die Pflaumen.
Verteilen Sie den Hefeteig nun auf dem eingefetteten Backblech.
Drücken Sie die Pflaumen in den Hefeteig. Die Pflaumen sollten eng aneinander und mit dem Einschnitt nach oben gesetzt werden.
Nach Belieben können die Pflaumen noch mit Drehmahl Zimt bestreut werden. Die Streusel auf dem Teig verteilen.
Den Blechkuchen im vorgeheizten Ofen bei 225 °C etwa 20 Minuten backen.