



Frischer Hefekuchen mit Pflaumen

Dieser lockere Pflaumenkuchen aus Hefeteig mit saftigen Pflaumen ist schnell & einfach gebacken.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett (Butter oder Margarine)

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Pflaumenbelag:

2 kg Pflaumen oder Zwetschgen

Wie backe ich einen frischen Hefekuchen mit Pflaumen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

- ④ **Pflaumenbelag zubereiten:**
Pflaumen waschen, abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- ⑤ Den frischen Hefekuchen mit Pflaumen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.