

Hefebleckkuchen mit Pflaumen

Ein Hefebleckkuchen auf Basis von Trockenhefe mit fruchtigen Pflaumen belegt - Omas Hefekuchen vom Blech.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie
Fett (Butter oder Margarine)

Hefeteig:

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

Pflaumenbelag:

etwa 2 ½ kg Pflaumen
Zucker

Wie backe ich einen Hefebleckkuchen mit Pflaumen?:

① Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und lauwarme Milch-Fett-Mischung zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- ② Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf dem Backblech ausrollen, vor den Teig als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen.



③ **Pflaumenbelag zubereiten:**

Pflaumen waschen, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeboden legen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

④ Hefebleckkuchen mit Pflaumen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann mit Zucker bestreuen.

