





# Hefebleckkuchen ohne Ei mit Pflaumen

Ein saftiger Kuchen für den Herbst

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Alufolie

### Hefeteig:

125 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz

### Belag:

etwa 2 kg Pflaumen  
Zucker zum Bestreuen

## 1 Hefeteig:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefe 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. Das Backblech fetten und den 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 Belag:

Pflaumen waschen, 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: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

④ Kuchen auskühlen lassen und dann nach Belieben mit Zucker bestreuen.

