

Hefebblechkuchen ohne Ei mit Pflaumen

Ein saftiger Kuchen aus Hefeteig ohne Ei mit Pflaumen - Zwetschkuchen ohne Ei selber backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Alufolie
Fett (Butter oder Margarine)

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

Pflaumen-Belag:

etwa 2 kg Pflaumen
Zucker zum Bestreuen

Wie backe ich einen Pflaumen-Blechkuchen ohne Ei?:

① Hefeteig zubereiten:

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 Pflaumen-Belag zubereiten:

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 Min.

4 Pflaumen-Hefebleckkuchen auskühlen lassen und dann nach Belieben mit Zucker bestreuen.

