


Köl'sche Prummetaart (Pflaumenkuchen)

Ein Pflaumenkuchen mit einem Hefeteig zum Erntedankfest

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 32 cm):
Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-
Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Pr. Salz
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Ei (der Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Belag:

1,3 kg Pflaumen

Außerdem:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln
2 gestr. EL Zucker
½ TL gemahlener Zimt

1 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, 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. Boden des Kuchenblechs fetten. Backofen vorheizen.

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



2 Belag:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, an der Spitze einschneiden oder evtl. nochmals halbieren. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen und den Boden des Kuchenblechs damit belegen, am Rand den Teig 1-2 cm hochziehen. Boden mit den Pflaumen dachziegelartig dicht belegen (mit der Innenseite nach oben) und sofort backen.

Backzeit: etwa 30 Min.

- 3** Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Zucker mit Zimt mischen. Kuchen auf einem Kuchenrost leicht auskühlen lassen und mit Zucker-Zimt-Gemisch und gebräunten Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen, zu der Prummetaart servieren.

