



Pflaumenkuchen

mit Streuseln

Die Zutaten: Für den Teig:

375g Mehl
½ Hefewürfel
1/8 l Milch
1 Ei (Größe L)
50g Butter
50g Zucker
! EL Vanillezucker
1 Prise Salz



Für die Streusel:

500g Mehl
375g Butter
250g Zucker
¼ TL Zimt
1 Prise Salz

Der Belag:

1,5kg Zwetschgen (alternativ Pflaumen)
1 – 2 EL Zucker
2 EL Grieß

Die Zubereitung vom Teig:

- 2 EL Zucker in die lauwarme Milch geben und dann den Hefewürfel darin auflösen.
- Das Mehl, den restlichen Zucker, Ei, Butter, Zitronenabrieb und Salz in eine Rührschüssel geben.
- Nach 5 Minuten sollten die ersten Zeichen erkennbar sein, dass die Hefe mit ihrer Arbeit begonnen hat. Nach ca. 10 Minuten sollten sichtbare Blubberblasen zu sehen sein.
- Dann den Hefeansatz in die Schüssel geben.
- Den Teig ca. 10 Minuten (erst langsam die Zutaten vermischen und dann etwas kräftiger) kneten. - Früher habe ich den Teig nach dem Motto Power bringt Kraft geknetet, heute quäle ich die Maschine nicht mehr so und lasse ihn dafür lieber eine Minute länger kneten.
- Den Teig – mit einem Tuch abgedeckt – an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Wenn er sich verdoppelt hat kann er weiter verarbeitet werden.

Die Streusel:

Im Laufe der Zeit habe ich das wohl schnellste Streuselrezept entwickelt um mürbe Streusel herstellen zu können:

- Die Butter (oder Margarine) auflösen – aber nicht heiß werden lassen.
- Alle trockenen Zutaten auf einmal hinein geben und mit einem Holzlöffel zügig durchrühren.
- Alles in einen Gefrierbeutel geben und für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Der Belag:

- Die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Mit einem Entsteiner werden sie auch gleich passend eingeritzt. So kann man sie dann gut auf den Teig geben.

Der Kuchen:

- Ein Backblech mit Backtrennmittel einfetten.
- Den Hefeteig ausrollen und auf das Blech legen.
- Mit einer Gabel den Teig löchern. Den Grieß darauf dünn verteilen.
- Die Zwetschgen auf den Hefeteig geben und mit dem Zucker bestreuen.
- Aus dem Kühlschrank den Streuselteig nehmen und je nach Wunsch fein oder grob auf dem Kuchen zerbröseln.
- Bei 175°C Ober-/ Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.



QR-Code scannen und Video schauen!

