

# Rezept Hefeteig

# Pflaumenkuchen

Ein einfacher Kuchen, der sich auch super zum einfrieren eignet. So hat man immer „frischen“ Kuchen für Besuch parat.

## Zutaten:

500 g Mehl

100 g Butter

75 g Zucker

250 ml Milch

1 Würfel Hefe

1 Ei

Etwas Salz und Zimt

2  $\frac{1}{2}$  kg Pflaumen

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.

Die zerbröckelte Hefe in einer Tasse mit 3 EL lauwarmen Milch verrühren. In die nun aufgelöste Hefe eine Prise Salz zugeben, erneut verrühren. Anschließend die Hefe in die Mulde geben und zugedeckt an einem warmen Ort in ca. 30 min zu einem Vorteig gehen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Pflaumen für den Belag vorbereitet.

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen und anschließend vierteln. Jedes Viertel an einem Ende etwas einschneiden.

Für den Pflaumenkuchen-Hefeteig die übrigen Zutaten wie Butter, Zucker, Ei, Salz und Zimt zu dem Mehl geben und nach und nach unter Zugabe der Milch zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Diesen gut durchkneten, so dass er sich leicht vom Schüsselrand löst.

Ein Backblech einfetten. Den Hefeteig darauf gleichmäßig ausrollen und mit einem Geschirrtuch erneut an einem warmen Ort für ca. 20 min gehen lassen.

Nach dieser Zeit den Ofen auf 200°C vorheizen, bei einem Umluft-Ofen reichen 180°C.

Den Boden aus Hefeteig nun mit den Pflaumen belegen, die eingeschnittene Seite kommt dabei nach oben. Den Pflaumenkuchen in den Ofen schieben und für 25 bis 30 min backen.

Danach ist der Pflaumenkuchen aus Hefeteig fertig und kann mit geschlagener Sahne serviert werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)