

Es ist Pflaumenzeit!

Pflaumenkuchen mit Hefeboden und Butterstreusel nach Omas Art
Pflaumen und Zwetschgen sind zwar verwandt, aber zum Backen oder Kochen unterschiedlich gut geeignet. Man sagt, sowohl für das Kochen als auch das Backen kann die Zwetschge besser genutzt werden. Sie wird ja auch die "Königin der Blechkuchen" genannt. Wir beweisen allerdings heute, dass die Pflaume sich so gar nicht hinter der Zwetschge verstecken muss, nur weil sie vielleicht etwas weniger Saft abgibt. Da bekommen Sie nämlich direkt einen Profi-Trick an die Hand. Nach der Gehphase auf dem Blech wird ein Päckchen Sahnesteif auf dem Teig verteilt. Da hat der Saft keine Chance den Hefeteig durchzuweichen.

Zutaten für den Hefe-Teig

• 42 g frische Hefe
• 150 g lauwarme Milch
• 2 TL Zucker
• 100 g weiche Butter
• 125 g Zucker
• 1 Ei
• 400 g Mehl
• 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag…
• 1 Päckchen Sahnesteif
• 1,5 kg Pflaumen

…und für die Vollendung
• 150 g Mehl
• 125 g Butter
• 75 g Zucker
• 2-3 EL Zimt&Zucker

Und so geht´s:
1. Den Backofen auf Ober/Unterhitze 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Milch nur lauwarm erwärmen, denn Hitze killt Hefe! Die Hefe mit dem Zucker und der Milch verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Butter, Zucker und Ei mit dem Handmixer und Rührhaken cremig aufschlagen. Mehl und Salz vermengen und zur Creme geben. Jetzt bitte auf Knethaken wechseln.

Die Hefemilch hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 45 Minuten ruhen lassen. Der Teig bleibt relativ weich und etwas klebrig. Kein Problem! Nach der Ruhephase wird der Teig nochmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche per Hand durchgeknetet, wird dabei sehr geschmeidig und lässt sich wunderbar ausrollen. Da wir ja ein Rechteck benötigen, den Teig immer von der Mitte zur jeweiligen Ecke ausrollen. So bekommt man ein schönes Rechteck hin, dass genau auf das Backblech passt. Den Teig auf das vorbereitet Backblech legen und in die Ecken drücken. Mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Tipps für die Butterstreusel:

Butter, Zucker und Mehl mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Wenn sich keine Streusel bilden, etwas Mehl hinzufügen.

Jetzt geht´s an den Belag:
Die Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, entkernen, in Viertel oder mundgerechte Spalten schneiden. Nach der Ruhephase den Teig mit einer Tüte Sahnesteif bestreuen. Die Pflaumen / Viertel/ Spalten auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.

Das große Finale:
Die Butterstreusel mit den Fingern zerbröseln und über die Pflaumen verteilen. Den Pflaumenkuchen im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen holen, sofort mit Zimt und Zucker bestreuen und abkühlen lassen. Wer möchte, schlägt sich etwas Sahne auf oder serviert den Kuchen mit einem Klecks Crème fraîche.

Sobald der Hefeteig auf dem Blech seine Ruhephase hatte, bitte ein Päckchen Sahnesteif auf dem Teig verteilen. So hat der Saft keine Chance, den Teig aufzuweichen. Zimt und Zucker immer erst nach dem Backen über den Kuchen streuen. Milch immer nur lauwarm erhitzen. Hitze killt Hefe, daher lieber etwas kalte Milch hinzufügen.

Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit!

Bildnachweis & Text: Lisbeths Cupcakes & Cookies



Lisbeths Cupcakes & Cookies
Oldenburg
service@einfach-heimat.de