

Pflaumenkuchen Aus Hefeteig mit Butterstreusel

Zutaten:

Für den Hefeteig:

10 g Hefe (wenn es schnell gehen soll 1/2
Würfel Hefe)
125 ml Milch
250 g Weizenmehl (Typ 550)
35 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
60 g weiche Butter

Streusel:

250 g Mehl
150 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz

Belag:

1 kg Pflaumen (entsteint), Zucker und Zimt



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe, Milch, Ei und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./Teigknetstufe. Danach die Butter unterkneten, 2 Min./Teigknetstufe. Teig in die große Nixe füllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. In dieser Zeit die Zutaten der Streusel zu Streuseln verarbeiten, Thermomix 10 Sek./Stufe 6. Streusel in den Kühlschrank stellen.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers in der runden Ofenhexe oder Stoneware rund ausrollen und Rand mit Hilfe des Teigrollers hochziehen.

Pflaumen auf dem Kuchenboden kreisförmig anordnen. Mit Zucker- und Zimt bestreuen und Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze in ca. 35 min. fertigbacken.

Verwendete Produkte: große Nixe, runde Ofenhexe, Teigroller, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN