

## Immer wieder sonntags: Omas Pflaumenkuchen mit Hefeteig

VORBEREITEN

80  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Blech

#### Für den Hefeteig

150 ml Milch  
1 Päckchen frische Hefe  
100 g weiche Butter  
125 Zucker  
1 Ei  
400 g Mehl  
1 Prise(n) Salz

#### Für den Belag

2 kg Pflaumen (oder Zwetschgen)  
1 Päckchen Sahnesteif  
4 Esslöffel Zucker  
1 Prise(n) Zimt

#### Besonderes Zubehör

Backblech

Welche Omi backt ihn nicht zum Kaffeeklatsch? Und welche Enkel stürzen sich nicht wie eine wildgewordene Herde auf ihn? Pflaumenkuchen mit fluffigem Hefeteig stehen sonntags wohl bei den meisten Familien hoch im Kurs.

Zu Recht. Den Hefeteig zu kneten und während er

aufgeht, gemütlich einen Kaffee zu trinken; ihn auszurollen und dabei noch einmal ein kleines Verschnaufspäuschen zu machen; um ihn schließlich hübsch mit den lila Früchten zu belegen und zu backen - Pflaumenkuchen ist schon eine herrliche Sonntags-Tradition, oder? Da bekommt man richtig Lust auf's Omisein.

- 1 -

Milch leicht erwärmen. Hefe hineinbröseln, eine Prise Zucker unterrühren und 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Butter mit Zucker und Ei cremig rühren. Mehl, Salz und Hefe-Milch dazugeben und zu einem Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Backblech einfetten. Pflaumen waschen, entsteinen und achteln. Teig erneut auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, erneut zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

- 5 -

Hefeteig mit Sahnesteif bestreuen, mit Pflaumen belegen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen und noch heiß mit restlichem Zucker und Zimt bestreuen.