

Pflaumenkuchen

Zutaten Hefeteig:

250 g Weizenmehl Typ 405,

130 g warme Vollmilch,

½ Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe,

30 g Zucker,

30 g Butter, weich,

1 Priesse Salz,

½ Päckchen Vanillinzucker.



Zutaten Streusel:

25 g weiche Butter,

25 g Zucker,

50 g Weizenmehl,

1 Teelöffel Vanillinzucker.

500 g Pflaumen entkernt.

Zubereitung:

Von den Zutaten für den Hefeteig einen Hefeteig in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten kneten, 15 Minuten Ruhen lassen.

Den Teig etwa 26 cm rund ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem 26er Backring umstellen.

Von den Zutaten für die Streusel zu Streusel kneten.

Die Pflaumen auf den Hefeteig legen und mit den Streusel bestreuen.

Den Kuchen an einem warmen Ort etwa ½ Stunde garen lassen,

danach etwa 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 165 ° C Umluft Backen.

Nach dem abkühlen mit etwas Zimtzucker bestreuen.