Pflaumen- und Mirabellen-Gratin

Obstkuchen mit frischen Pflaumen und Mirabellen für eine 28cm Springform.

Zutaten:

ein halber Würfel Hefe
2 Eßlöffel Zucker
125 ml Milch
250g Mehl
1 Prise Salz
30g Margarine
300g Mirabellen
300g Pflaumen
gehackte Haselnüsse

Zubereitung

Hefe in eine Tasse zerbröckeln und mit Zucker und lauwarmer Milch auflösen. Hefeansatz zugedeckt für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Flüssige Buter zusammen mit dem Hefeansatz zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für eine halbe Stunde gehen lassen. Das Volumen des Teiges soll sich dabei zumindest verdoppeln.

Mirabellen und Pfalumen waschen und trocknen. Mirabellen entsteinen, Pflaumen halbieren und entsteinen.

Teig nochmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche für die Springform passend ausrollen. 28cm-Springform gut fetten und den Teig hineinlegen.

Den Teig mit Mirabellen und halben Pflaumen gemischt belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Haselnüssen bestreuen.

Der Kuchen läßt sich gut mit Vanilleeis oder Schlagsahne kombinieren.