



Mandel-Pflaumenkuchen

Hefeteig-Pflaumenkuchen für ein Backblech. Das Grundrezept für Pflaumenkuchen ist hier mit Mandeln etwas abgewandelt.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

1 Päckchen Hefe (40g)

125ml lauwarme Milch

80g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

125g Butter oder Margarine

Für den Belag:

1500g Pflaumen

150-200g grob gehackte Mandeln

150g Zucker

Margarine für das Backblech

Zubereitung

Mehl in eine Backschüssel füllen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas warmer Milch und einem Teelöffel Zucker zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch und restlichen Zucker, Salz, Zitronenschale und Butter in kleinen Flöckchen zugeben. zuerst mit einem Löffel verrühren, dann mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig solange kneten bis er abtrocknet und sich aus der Schüssel löst. Zugedeckt mindestens 20 Minuten gehen lassen.

Backblech einfetten, Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Teig auf dem Backblech ausrollen und dicht und gleichmäßig mit den Pflaumen belegen. Mandeln und Zucker mischen und gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen. Teig nochmals für etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Blech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben. Bei 225 Grad für etwa 25 Minuten backen.