Zwetschgenkuchen

Pflaumenkuchen oder Zwetschgenkuchen mit Hefeteig. Rezept für ein Backblech

Zutaten:

375g Mehl
25g Hefe
60g Zucker
125ml Milch
50g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Ei
2kg Zwetschgen
Zucker zum bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren. Angesetzte Hefe an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit der Butter, dem Rest vom Zucker, Salz, Ei und der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und nochmals gehen lassen.

Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren. Ein Backblech fetten, den Teig darauf ausrollen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig dicht mit den halben Zwetschgen (Pflaumen) belegen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für etwa 20 bis 30 Minuten backen.

Den fertigen, noch heißen Kuchen mit Zucker bestreuen.