Zwetschgenkuchen vom Blech

Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Der Hefeteig wird hier mit Trockenhefe zubereitet.

Zutaten:

300g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
150ml lauwarme Milch
50g Butter
1 Ei
2kg Zwetschgen

Fett für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche
3 Eßlöffel Hagelzucker
1/2 Teelöffel gemahlenen Zimt

Zubereitung

Mehl und Trockenhefe mischen. Zucker, Milch, Butter in kleinen Stückchen und das Ei zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zudecken und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und die Pflaumen-Hälften nochmal längs einschneiden.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech fetten.

Den Teig auf eine bemehlten Fläche geben, gut durchkneten, etwas ausrollen. Teig auf das Backblech legen und auf dem Blech ausrollen.

Zwetschgen auf dem Teig verteilen, Eingeschnittene Spitzen der Pflaumen nach oben, dicht an dicht aufsetzen. Den Teig mit den Zwetschgen für weitere 10 Minuten gehen lassen,

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 35 Minuten backen. Den heißen Kuchen herausnehmen und mit Hagelzucker oder mit der entsprechenden Menge normalem Zucker und dem Zimt bestreuen.