

Pflaumen - Kuchen vom Blech

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

1/2		Hefe
2	Teel.	Mehl
2	Teel.	Zucker
1/8	Ltr.	Milch
50	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
1	Schuss	Salz
75	Gramm	Butter
1		Ei

FÜR DEN BELAG

2 1/2	kg	Pflaumen oder Zwetschgen
	Etwas	Butter zum Einfetten Für das Blech Und für die Butterflöckchen
20	Gramm	Blättrige Mandeln, ca. Zucker, zum Bestreuen nach Geschmack

Anleitung:

Zuerst aus Hefe, den je zwei Teelöffeln Mehl und Zucker und der Hälfte der Milch einen Vorteig mischen. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Diesen Vorteig ca. 15 - 20 Min. im Backofen bei 30 - 40 ° C gehen lassen.

Währenddessen die Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen. Anschliessend den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten vermischen. Diese Zutaten sollten ebenfalls Zimmertemperatur haben. Ein Backblech mit Butter ausstreichen und den Teig darauf drücken. Die Pflaumen mit der geöffneten Seite nach oben dicht darauf anordnen.

Das Ganze mit den blättrigen Mandeln und den Butterflöckchen bestreuen und wieder für 30 - 40 Minuten im Backofen bei 30 - 40° C gehen lassen. Dann direkt die Temperatur auf 170 - 180° C Ober- und Unterhitze einstellen und ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Zucker nach Geschmack bestreuen und mit gekühlter Schlagsahne servieren.