



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Pflaumenkuchen mit Zimt vom Blech

Zutaten für den Hefeteig:

- 5 Ei Öl, 1/2 TI Salz, 4 Ei Zucker, 1 Päck. Vanillezucker
- 350 g Mehl, 160 – 170 ml Milch
- 1 Würfel (42g) frische Hefe oder entsprechende Menge Hefe getrocknet

Zutaten für den Belag:

- 1,5 – 2 kg reife, frische Pflaumen
- 1/2 TI Zimt – oder nach Geschmack
- ca. 70 g Mandelblättchen
- 3-4 Ei Apfel- oder Aprikosengelee

Zubereitung des Blechkuchens

Hefeteig: Milch mit Hefe, Vanillezucker, Zucker gut verrühren und zu Mehl, Öl und Salz in eine Schüssel geben. Das Ganze 5 min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einem Teigball formen, etwas platt drücken und befeuchten. Zugedeckt für 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Fettpfanne gut einfetten oder mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf dem Blech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Damit der Fruchtsaft den Teig nicht so sehr einweicht, kann man auf den Hefeteig noch etwas Semmelbrösel verteilen. Den Teig nun noch einmal ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Belag: Die Pflaumen waschen, vierteln und den Stein entfernen. Nun ganz dicht mit der Schale nach unten auf den Hefeteig legen. Nun den Teig noch einmal kurz gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Höhe bei ca 220 C° für ca. 30 min. backen. Nach ca. 15 min. die Mandelblättchen darüberstreuen.

Das Gelee erwärmen und über den noch heißen Kuchen geben. Zimt darüber rieseln.

Guten Appetit.