

Pflaumenkuchen mit Streuseln vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 100 g Butter (weich)
- 1 Ei



Für den Belag

- 1,5 kg Pflaumen (Zwetschgen)
- Zimt-Zucker

Für die Streusel

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (weich)
- 1 Ei

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Hefeteig zubereiten:

1. Dafür gibst du das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die Trockenhefe, die Prise Salz, die Milch, die Butter und das Ei in eine Schüssel. Knete alles gut durch.

*Wenn du einen **Thermomix** nutzt, so gib alle Zutaten in den Mixtopf und schalte ihn für 3,5 Minuten auf Knetstufe ein.*

2. Forme aus dem Teig eine Kugel, lege sie in eine Schüssel und bedecke sie mit einem sauberen Tuch.
3. Lasse den Hefeteig an einem warmen Ort für eine Stunde gehen.

2. Pflaumen (Zwetschgen) vorbereiten

4. Wasche sie zuerst gründlich ab, entferne dann die Stiele und schneide sie schließlich in Viertel.
5. Wenn der Hefeteig gut aufgegangen ist, rollst du ihn auf einem großen eingefetteten Blech aus. Dafür empfehle ich dir neben einem herkömmlichen Nudelholz auch [einen kleinen Teigroller*](#), mit dem du wunderbar in die Ecken des Backblechs kommst.
6. Verteile nun die Zwetschgen dachziegelartig auf dem Hefeteig und bestreue sie anschließend leicht mit Zimt und Zucker.

3. Streusel zubereiten:

7. Gib die Butter, das Mehl, den Zucker und das Ei in eine Schüssel und knete alles durch.
8. Krümele dann die Streusel auf die Pflaumen.

4. Pflaumenkuchen backen

9. Nun geht es für deinen Pflaumenkuchen in den auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen, wo er für 40 Minuten zu einem köstlichen Zwetschgendatschi wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

