



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Pflaumenkuchen...ein Hefeteig (Springform, Tarteform, Obstkuchenform)

Zutaten

250 Mehl Typ 405, ½ Würfel frische Hefe, 100 Milliliter Milch, 25 Gramm Butter, 25 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt

Für den Belag

Ca. 1000 Gramm Pflaumen (alternativ Äpfel)

Für die Streusel

50 Gramm Mehl Typ 405, 30 Gramm kalte Butter, 25 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt

Zubereitung Teig (Hefeteig braucht Zeit und Ruhe)

Alle Zutaten müssen für ein gutes GELINGEN Zimmertemperatur haben. Die Milch sollte lauwarm sein

- Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken
- Hefe in die Mulde bröseln
- Mit der Milch verrühren
- ½ Teelöffel Zucker und etwas Mehl vom Rand der Milde dazu und verrühren
- Diesen Vorteig abdecken mit einem Tuch und an einem warmen Ort 30-35 Minuten gehen lassen
- Ei, Salz, Zucker, Butter in die Schüssel geben
- Mit der Hand oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren
- Der Teig sollte sich problemlos vom Rand der Schüssel lösen
- Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen
- Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen
- Pflaumen in Spalten schneiden

Zubereitung Streusel

- Mehl mit Butter, Zucker, Salz, Zimt mit den Händen mischen, kneten
- Mit den Fingern zu Streuseln reiben

Zubereitung Kuchen

- Form mit Butter austreichen
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen
- Der Teig sollte jetzt etwas größer sein als die Bodenplatte der Form Teig in die Form legen und einen Ranf hochziehen
- Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen
- Nochmals etwas ruhen lassen
- Teig mit dem Obst dicht belegen
- Streusel darauf verteilen und im vorgeheiztem Ofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen