

# Rezept Pflaumenkuchen vom Blech

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Frisch & saftig
- Einfache Herstellung

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### Zutaten

400 g	Mehl ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 St.	Eier ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
50 g	Butter, weich ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
20 g oder 0,5 Stck.	Hefewürfel ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
60 g	Honig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
160 g	Milch ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
800 g	Pflaumen, entkernt ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
5 g	Zucker, Zucker-Zimt-Mischung nach Geschmack ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Mehl, Ei, Butter und Salz in einer Schüssel geben.
2. Milch, Hefe und Honig in einem Topf auf 37 Grad erwärmen.
3. Wenn sich die Hefe vollständig aufgelöst hat, die Mischung in die Schüssel zum Mehl geben und gut durchkneten.
4. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf ausrollen und die Pflaumen darauf verteilen.
6. Ca. 25 Minuten bei 200 Grad auf mittlerer Schiene backen.
7. Zucker-Zimt-Mischung nach Belieben über den noch warmen Kuchen streuen.
8. Serviervorschlag: Mit Schlagsahne servieren.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100478
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	1 St.
Signal Wort	Nein
Package Amount	1.000000

# Preise

---

## Zutaten

	<b>Zucker</b>	0,00 €
	<b>Pflaumen</b>	0,00 €
	<b>Milch</b>	0,00 €
	<b>Honig</b>	0,00 €
	<b>Hefewürfel</b>	0,00 €



**Salz, 1 g**

0,00 €



**Butter**

0,00 €



**Eier**

0,00 €



**Mehl, 1 g**

0,00 €

### Zubehör

**Backpapier, 1 St.**

0,00 €

**Backblech, 1 St.**

0,00 €

**Schüssel**

0,00 €

