Rezept Pflaumenkuchen vom Blech

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Frisch & saftig
- Einfache Herstellung

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

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

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Butter und Salz in einer Schüssel geben.
2. Milch, Hefe und Honig ein 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 Backbleck 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.
Package Amount	1.000000

Preise

Zutaten

	Zucker	0,00 €
	Pflaumen	0,00 €
	Milch	0,00 €
	Honig	0,00 €
	Hefewürfel	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 €