



Pflaumenkuchen

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Hefe
¼ l lauwarme Milch
75 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2,5 kg Pflaumen
200 g Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle für die lauwarme Milch drücken und die Hefe hinein bröckeln. Den Zucker darüber streuen. Die Butter in Flöckchen sowie das Salz und den Zitronenabrieb auf dem Mehland verteilen. Ein Küchentuch über den Vorteig decken und an einem warmen Ort 15 Minuten quellen lassen. Danach den Teig gut verkneten, wenn er klebt muss noch etwas Mehl zugefügt werden, eine Kugel formen und den Teig noch einmal für 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pflaumen halbieren und entkernen. Ist der Teig gut aufgegangen wird er auf ein gefettetes Backblech ausgerollt oder gedrückt. Einen kleinen Rand ausformen. Die Pflaumenhälften schuppenförmig auf dem Teig verteilen und bei 220° C U-/O. Hitze für 30 - 40 Minuten backen. Vor dem Auskühlen mit Zucker oder dekorativer mit Hagelzucker bestreuen. Etwas Zimt passt auch gut darauf.

Mit Schlagsahne serviert ein Kuchenmuss in jedem Jahr.