

Pflaumenkuchen



- Teig mind. 1 h gehen lassen
- in der Zwischenzeit Pflaumen waschen, aufschneiden, entkernen

Zutaten

Zutaten für runde Form	Menge
warme Milch	90 ml
Zucker	1 Prise
Hefe	1/2 Würfel
Mehl	270 g
Salz	1 Prise
Ei	1 St.
Butter	50 g
Schale von 1/2 Zitrone	
Pflaumen	750 g
Semmelbrösel	1 EL
Mehl für Streusel	85 g
Zucker	50 g
Vanillezucker	1 EL
Butter	50 g



- Teig auf Backpapier ausrollen für runde Form
- mit Papier in Runde Form drücken

Zubereitung

- Milch, Zucker und Hefe verrühren, 10 min stehen lassen
- Butter schmelzen, Zitronenschale abreiben
- Mehl mit Salz, Ei, geriebene Zitronenschale und Butter mischen
- Milch dazu geben und Teig ca. 5 min kneten



- Semmelbrösel auf Teig streuen
- Teig mit Pflaumen belegen



- Butter schmelzen
- Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Butter mischen
- Streusel auf Pflaumen streuen



Quelle

Mama