

ZWETSCHGEN KUCHEN

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten, plus 1 Stunde Ruhezeit

100 g Zucker
400 g Mehl
100 g Butter
1 großes Bio Ei
1 Prise Salz
150 ml Milch
1 Würfel Hefe

2 kg Zwetschgen
25 g brauner Zucker

Butter und Mehl fürs
Backblech

1. Zucker und Mehl in einer Rührschüssel vermischen. Weiche Butter, Ei und Salz dazugeben.
2. Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe darin auflösen und das Hefe-Milchgemisch in die Rührschüssel geben. Alles mit der Hand oder dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.
3. Unterdessen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
4. Den Teig mit den Händen gut durchkneten. Backblech mit Butter einfetten. Etwas Mehl auf das Backblech geben und den Teig darauf gleichmäßig ausrollen. Nochmals an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 175°C (Umluft: 150°C) vorheizen.
5. Anschließend die geschnittenen Pflaumen dicht nebeneinander auf den Hefeteig legen. Mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihr LOCAVO Team!