Pflaumen-Streuselkuchen

Kuchen » Pflaumen

Zutaten (12 Stücke)

» 125 ml Milch
» 140g Butter/Margarine
» 400g Mehl
» 150g Zucker
» Salz
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Ei(er)
» 3,5g Trockenhefe
» 750g Pflaume(n)
» 2 EL gemahlene Mandeln

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung

- Pflaumen waschen
- Pflaumen halbieren und entsteinen

Teig zubereiten

- Milch und 2 EL Butter erwärmen
- etwas abkühlen lassen
- 275g Mehl, 75g Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen
- Ei unterkneten
- lauwarme Milch zugießen
- alles zu einem Teig verkneten
- zugedeckt an einem warmen Ort 30 min gehen lassen

Streusel zubereiten

- 100g Butter schmelzen
- restliches Mehl, 75g Zucker, Mandeln und Salz mischen
- mit flüssiger Butter zu Streuseln verkneten

Fertigstellung

- Hefeteig auf bemehlter Fläche durchkneten und rund ausrollen
- Springform (Durchmesser 26 cm) fetten
- Teig hineinlegen, am Rand leicht hochziehen
- mit Pflaumen belegen
- Streusel darüber geben
- im heißen Ofen bei 175°C 30-40 min backen

Nährwerte: 260kcal pro Stück

angelegt am: 26.10.2008 Rezept-Nr: 2304

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke