



Hanseaten - Zungen mit Pflaumenmus und Zimtstreusel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, saisonal, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für den Teig:
 - 250 g Mehl, gesiebt
 - 1 Messerspitze Backpulver
 - 150 g Butter
 - 25 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanille Zucker
 - 150 g Butter
 - 150 g saure Sahne
 - 1 Eigelb
 - 1 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert.
- Die Auflage:
 - 600 g Vierländer Pflaumen, entsteint, halbiert
 - 200 g Pflaumenmus
 - 2 El Hagelzucker
 - 3 El gehackte Mandeln
- Für die Zimtstreusel:
 - 100 g Mehl, gesiebt
 - 1 Eigelb
 - 50 g geschmolzene Butter
 - 40 g Zucker
 - 1 Tl gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pflaumen zunächst waschen, entkernen, halbieren; gern marinieren sie jetzt noch mit etwas

Pflaumenbrand.

Schritt2

Die Zimtstreusel:

Schritt3

Alle Streuselzutaten mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Butter in Flöckchen, den Zucker und Vanillezucker, sowie die saure Sahne dazu geben.

Schritt6

Zunächst mit den Knethaken, dann mit Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie hüllen, ca. 1 Stunde "ausruhen" lassen.

Schritt7

Danach noch einmal gut durchwirken, in ca. 10 Stücke teilen.

Schritt8

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen " Zungen" ausrollen.

Schritt9

Die Mitte etwas mit dem Daumen eindrücken und die Zungen mit dem Eiweiß bestreichen, danach mit einer Tischgabel etwas einstechen.

Schritt10

In den auf 175° C vorgeheizten Backofen (Untere Schiene) schieben und ca. 14 - 14 min. backen.

Schritt11

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Pflaumenmus gleichmäßig bestreichen.

Schritt12

Darüber exakt die vorbereiteten Pflaumen setzen und die Zimtstreusel darüber verteilen.

Schritt13

Wieder weitere 18 min. im Backofen zu Ende backen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die knusprig, saftigen Hanseaten - Zungen schmecken warm wie kalt, mit Zimtsahne - oder Schlagsahne, auch Sabayon oder 1 Kugel Vanille Eiscrème.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** beliebt wie eh und je, Pflaumenmus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hanseaten-zungen-mit-pflaumenmus-und-zimtstreusel/>