

Hefeteig für Obstkuchen, der vielseitige Alleskönner



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Hier an Hand meines Pflaumenkuchens einfach beschrieben. Der Hefeteig reicht für ein herkömmliches Backblech Ihres Backofens.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 100 g Markenbutter
- 1/4 l Milch, warm
- 80 g Zucker
- 2 Eigelb
- 30 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 1,5 kg feste Zwetschgen
- 1 Glas Aprikosenkonfitüre
- 150 g Mandeln gehobelt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

Bei einem hausgemachten Hefeteig ist die warme Temperatur in der Küche und der einzelnen Zutaten besonders wichtig! Ist das der Fall, dann vergessen sie Ihre Vorbehalte

Schritt3

Die Hefe in lauwarme Milch bröckeln und mit dem Zucker und einer Prise Salz in die Mitte des Mehls geben. Etwas mit dem Mehl zu einem kleinen „Vorteig“ verarbeiten und wenigstens 30 min. mit einem Küchentuch abgedeckt, aufgehen lassen.

Schritt4

Danach Alles mit den Eigelben und der zerlassenen Butter gut verarbeiten und wiederum wenigstens weitere 30 min. „aufgehen“ lassen. Auf einem gefetteten Blech ausrollen, die Ränder etwas aufkanten. Vor dem Belegen noch einmal etwas Aufgehen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit:

Schritt6

Die Zwetschgen einmal in der Länge halbieren, den Stein entfernen, beide, zusammen hängende Hälften oben etwas einkerben.

Schritt7

Die Pflaumen hochkant, dicht an dicht, gleichmäßig, auf den Teig setzen und für 20 - 25 min. in den auf 180° C vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt8

Die Mandeln in einer Stielpfanne mit etwas Butter und Zucker hellbraun anrösten, die Aprikosenkonfitüre in einer Casserole erhitzen.

Schritt9

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Konfitüre mit einem Küchenpinsel aufstreichen. Anschließend die angerösteten Mandeln verteilen, auskühlen lassen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, hefeteig, lecker, saisonal, schnell, vorteig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)625
- Fett (g)23
- KH (g)89
- Eiweiss (g)14
- Ballast (g)9

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hefeteig-fuer-obstkuchen-der-vielseitige-alleskoenner/>