

Klassischer Hefeteig-Pflaumenkuchen vom Blech

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Ein klassisches Hefeteig Rezept für Blechkuchen, unverzichtbar in der Pflaumensaison! Darauf freut sich garantiert die ganze Familie.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 50 g weiche Markenbutter
- 1 Ei
- 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen
- 1 Gläschen Aprikosenkonfitüre
- 125 g gestiftete Mandeln
- 75 g Semmelbrösel

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Hefeteig.

Schritt3

Die zerbröckelte Hefe in lauwarm erwärmte Milch bröckeln.

Schritt4

Das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, der Butter und 1 Ei in eine Schüssel geben.

Schritt5

Nach und nach mit der Hefemilch verkneten und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt6

Eine Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 40 - 45 min. ruhen, aufgehen lassen, bis sich das Volumen vervielfacht hat.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Die Pflaumen waschen, einschneiden, entkernen, aber beide Hälften zusammen lassen. Oberhalb 2 x etwas einkerben.

Schritt9

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett mit 1 El Zucker goldgelb anrösten, glacieren.

Schritt10

Die Aprikosen Konfitüre mit 2 El Wasser erhitzen, damit sie streichfähig wird.

Schritt11

Nunmehr den aufgegangenen Hefeteig noch einmal kräftig durchwalken, auf einer gemehlten Unterlage ausrollen.

Schritt12

Dem Backblech anpassen und belegen, noch einmal ca. 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt13

Mit den Semmelbröseln bestreuen. (Bindet den austretenden Saft)

Schritt14

Die vorbereiteten Zwetschgen dicht an dicht, gleichmäßig, hochkant verteilen, etwas andrücken.

Schritt15

Für 25 - 30 min. bei 200° C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt16

(Die Zwetschgen sollten noch „etwas Biss“ haben, zwischendurch beobachten, ev. in der letzten Phase mit Alufolie abdecken)

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Pflaumenkuchen heraus nehmen und mittels eines Küchenpinsels mit der Aprikosenkonfitüre gleichmäßig einstreichen, glacieren und die gerösteten Mandeln darüber streuen.

Schritt19

Gern reiche ich meinen Pflaumenkuchen mit einer Halbsteif geschlagenen Zimtsahne.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** aprikosenkonfitüre

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klassischer-hefeteig-pflaumenkuchen-vom-blech/>