

# 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/>