

# Pflaumenkuchen mit Hefeteigboden

Zutaten | 12 Stücke

Für den Hefeteig:

500 g	Weizenmehl, Typ 405
120 g	Zucker
1 Würfel	Hefe
250 ml	Milch, lauwarm
100 g	weiche Butter
1 Prise	Salz

Für den Belag:

1 kg	Pflaumen
1-2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
etwa 15 g	Butter
ggf. 2 EL	gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: 20 Min., Ruhezeit: 1 Std. 15 Min., Backzeit: 35-40 Min.

## Zubereitung:

- Für den Hefeteig die Milch in eine Schüssel geben. 1 TL des Zuckers und die Hefe darin auflösen. Die Schüssel abdecken und für ca. 15-20 Minuten an einem warmen Ort stellen.
- Das Mehl in eine große Schüssel sieben, die Hefemilch, die Butter, den restlichen Zucker und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
- Die Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren.
- Den Teig ausrollen, in die vorbereitete Backform geben und mit einer Gabel einstechen. Anschließend die Pflaumen auf den Teig legen.
- Nach Wunsch mit Mandelblättchen, sonst nur mit etwa der Hälfte vom Zucker/Zimtgemisch bestreuen und mit ein paar kleinen Butterstückchen gut verteilt belegen.
- Pflaumenkuchen etwa 35 – 45 Minuten backen.

## Tipp:

Anstatt Pflaumen, kann man den Hefekuchenteigboden auch mit Äpfeln belegen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
187 kcal	5,4 g	30,1 g	3,8 g	28,6 mg