

## Omas Pflaumenkuchen

Mit Hefeteig

### Zutaten

1kg Pflaumen  
500g Weizenmehl Typ 550  
80g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
20g Hefe, frisch  
300ml Milch, lauwarm  
100g weiche Butter



### Für die Streusel

80g Zucker  
80g Butter  
150g Mehl  
Eine Prise Salz

### **So funktioniert es!**

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Hefe in einer Rührschüssel mischen.

Lauwarme Milch und weiche Butter hinzugeben.

Mit den Knethaken der Küchenmaschine für ca. 5 Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten. Abdecken und für 1 Stunde gehen lassen.

### **So geht es weiter!**

Butter, Zucker und Salz für die Streusel, mit den Händen oder dem Quirl der Küchenmaschine grob vermischen. Mehl hinzugeben und weiter mixen bis sich grobe Streusel bilden, eventuell mit der Hand etwas nacharbeiten.

Anschließend kühlstellen.

### **Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen!**

Den Ofenzauberer, leicht mit etwas Butter einfetten.

Zwetschgen oder Pflaumen halbieren, größere vierteln.

Stein entfernen.

Den Teig auf dem Ofenzauberer, mit dem Teigroller, gleichmäßig, ohne großen Druck ausrollen und am Rand etwas hochziehen.

Pflaumen dicht an dicht, etwas in den Teig drücken.

Die Streusel auf den Pflaumen verteilen und für ca. 35 Minuten backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

### **Mein Tipp!**

Lauwarm serviert mit einem Klecks frischer Sahne ist es ein Gedicht.

**Guten Appetit!**