

Rezept Pflaumenkuchen vom Blech

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Frisch & saftig
- Einfache Herstellung

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

400 g	Mehl (Eigenbeschaffung)
1 St.	Eier (Eigenbeschaffung)
50 g	Butter, weich (Eigenbeschaffung)
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz (Eigenbeschaffung)
20 g oder 0,5 Stck.	Hefewürfel (Eigenbeschaffung)
60 g	Honig (Eigenbeschaffung)
160 g	Milch (Eigenbeschaffung)
800 g	Pflaumen, entkernt (Eigenbeschaffung)
5 g	Zucker, Zucker-Zimt-Mischung nach Geschmack (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Butter und Salz in einer Schüssel geben.
2. Milch, Hefe und Honig in einem Topf auf 37 Grad erwärmen.
3. Wenn sich die Hefe vollständig aufgelöst hat, die Mischung in die Schüssel zum Mehl geben und gut durchkneten.
4. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf ausrollen und die Pflaumen darauf verteilen.
6. Ca. 25 Minuten bei 200 Grad auf mittlerer Schiene backen.
7. Zucker-Zimt-Mischung nach Belieben über den noch warmen Kuchen streuen.
8. Serviervorschlag: Mit Schlagsahne servieren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100478
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	1 St.
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

Zucker	CHF 0.00
Pflaumen	CHF 0.00
Milch	CHF 0.00
Honig	CHF 0.00
Hefewürfel	CHF 0.00
Salz, 1 g	CHF 0.00
Butter	CHF 0.00
Eier	CHF 0.00
Mehl, 1 g	CHF 0.00

