

Pflaumenkuchen

schneller Pflaumenkuchen für ein Blech

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig von ODERfrucht

1-2 kg Pflaumen

Zimt und Zucker



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen und mehrmals mit dem Messer einstechen und abdecken. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Pflaumen mit der Innenseite nach oben auf dem Teig belegen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Ca. 25 – 30 Minuten backen.
Stäbchenstichprobe!