

# Pflaumenkuchen mit knusprigem Zimttopping



*Zutaten für den Teig:*

- **500 g Pflaumen entkernt und halbiert**
- **120 ml Milch (Zimmertemperatur)**
- **25 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe (frische Hefe bevorzugt)**
- **1 Ei**
- **60 g Zucker**
- **1 Päckchen Vanillezucker**
- **40 g weiche Butter**
- **250 g Mehl**

*Zutaten für das Topping:*

- **100 g Butter**
- **130 g brauner Zucker**
- **½ EL Zimt**



**Deckenbach**  
*im Herzen der Region*



# So geht's:

## Zubereitung Teig:

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Hefe zusammen mit der lauwarmen Milch in eine große Rührschüssel geben, gut verrühren und einige Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
- Die restlichen Zutaten zum Hefe-Milch-Gemisch geben und alles mit der Küchenmaschine (Knethaken), einem Handrührgerät oder den Händen etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.
- Eine Springform (Ø ca. 20 - 22 cm) mit Backpapier auslegen – sowohl Boden als auch Rand. Den aufgegangenen Teig in die Form geben und gleichmäßig bis zum Rand verteilen.
- Die vorbereiteten Pflaumenhälften dicht an dicht auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.
- Den Kuchen erneut abdecken und nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

## Zubereitung Topping:

- In einen kleinen Topf Butter, Zucker, Zimt geben. Die Zutaten unter Rühren leicht aufkochen – nur so lange, bis alles geschmolzen und gut vermischt ist
- Die warme Zimtmasse gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25–30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen – fertig!

## Tipp:

Backpapier lässt sich viel leichter in eine runde Springform einlegen, wenn ihr es vorher kurz anfeuchtet und zusammenknüllt. Danach gut ausdrücken, vorsichtig auseinanderziehen und in die Form legen – so passt es sich viel besser an Boden und Rand an.



**Deckenbach**  
*im Herzen der Region*