

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



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.