



Pflaumenkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/pflaumenkuchen.jsp>



Nach einer reichen Ernte im Spätsommer wollen Sie frische Pflaumen verarbeiten? Dann haben wir das richtige Rezept für Sie – backen Sie Pflaumenkuchen!

Zutaten

Zutaten für: 15 Stück

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
100 g	Backpflaumen	
350 g	Weizenmehl	EDEKA Bio Weizenmehl
1 Päckchen	Hefe, trocken	
1 Prise	Salz	
75 g	Zucker	
1	Ei	
1 EL	Waldhonig	
100 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
175 ml	Milch	EDEKA Bio Frische fettarme Milch ESL
0,25 TL	Zimt	
1 Prise	Nelken	
1 Prise	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
1 Päckchen	Vanillezucker	
50 g	Walnüsse	EDEKA Chilenische Walnusskerne

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
etwas	Butter zum Einfetten	
etwas	Paniermehl	GUT&GÜNSTIG Paniermehl
1	Eigelb	
2 EL	Milch	
1 EL	Hagelzucker	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **15 Stück**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **1 Std. 40 Min.**

Je Stück : **925 kJ, 221 kcal , 29 g Kohlenhydrate , 5 g Eiweiß , 10 g Fett , 46 mg Cholesterin , 2 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

- 1.) Die Backpflaumen in kleine Würfel schneiden, die Walnüsse hacken.
- 2.) Das Mehl mit der Hefe in eine Rührschüssel geben, Salz, Ei, Honig, zerlassene Butter, lauwarme Milch, sowie die Gewürze hinzufügen. Mit der Küchemaschine zu einem glatten Teig verkneten. Die Pflaumenstücke und die gehackten Walnüsse hinzugeben und auf niedrigster Stufe unterkneten. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- 3.) Den Teig mit den Händen nochmals durchkneten, in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (25 x 11 cm) füllen und zugedeckt nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, den Kuchen damit bestreichen und zum Schluß mit Hagelzucker bestreuen.
- 4.) Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
- 5.) Den Kuchen nach dem Backen noch ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf einen Kuchenrost stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Lust auf mehr Backrezepte? Probieren Sie auch unser !Entdecken Sie auch Kathis Rezept für leckeren mit Streuseln!

Zubereitungstipp

Einen Hefevorteig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel geben und eine tiefe Mulde in die Mitte drücken. In die Mulde wird die Hefe in kleinen Stückchen hineingebrökelt. Nun den Zucker dazugeben und die warme Milch oder Wasser in die Mulde und über die Hefe gießen. Von der Mitte her alles gut mit einem Kochlöffel vermengen, bis eine lockere Masse entsteht. Nun die Schüssel mit Frischhaltefolie gut abdecken und an einen warmen Ort stellen. Der Teig kann weiterverarbeitet werden, wenn sich seine Menge ungefähr verdoppelt hat.

Küchenutensilien



Pflaumenkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/pflaumenkuchen.jsp>



EDEKA zuhause Küchegitter: Zum Abkühlen von Kuchen, Plätzchen und Torten. Aus hochglanzpoliertem, rostfreiem Edelstahl 18/10. Starkes Drahtgestell, hält auch besonders schwere Kuchen ohne zu verbiegen. Stabiler Stand auf 3 Füßen. Spülmaschinengeeignet.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Rührtopf 3,0 l: In rot und weiß erhältlich. Klassisches Design. Aus robustem Kunststoff. Praktischer, handlicher Griff für stabilen Halt während des Rührens, unterstützt durch den Anti-Rutschring am Boden. Spülmaschinengeeignet. Leicht zu reinigen.
