



Butter-Hefeteig Pflaumenkuchen

... der Klassiker unter den Obst-Blechkuchen



Das Schöne an der Pflaumenzeit ist, dass sich die Erntezeit jeweils von etwa Mitte Juli bis Ende August erstreckt. Liebhaber des Pflaumenkuchens haben also reichlich Zeit zur Verfügung und können diesen Klassiker in aller Ruhe, immer wieder aufs Neue, genießen.

In der Beliebtheitsskala ganz oben, ist nach wie vor der Pflaumenkuchen auf Hefeteig. Der Grund dafür ist, dass der Hefeteig-Pflaumenkuchen besonders saftig ist, der leckere Obstgeschmack sich auf diesen Boden am Besten entfalten kann und der Hefeteig mit seinem besonderen Aroma das Ganze abrundet.

Mit dieser Rezeptur können Sie einen Hefeteig herstellen, der gelingt; und das alles mit herkömmlichen Zutaten.

Mit den entsprechenden Tipps zur Teigbereitung ist der Teig im Nu gemacht.

Zahlreiche Arbeitsfotos veranschaulichen wie Sie den Teig professionell und einfach aufarbeiten können.

Zu guter Letzt und wer es vertragen kann: Mit ein wenig Schlagsahne obendrauf... – hmm, einfach nur lecker!

Grundrezept Hefeteig für Blechkuchen (Pflaumenkuchen, Butterkuchen, Steuselkuchen ...)
Teigmenge ausreichend für 1 Blechkuchen 40 x 30 cm

Beschreibung	Zutaten	Menge	
<p>Alle Zutaten, außer Mürbteig, mittels Küchenmaschine intensiv zu einem Teig verkneten. Werkzeug: Knetgabel; Knetzeit: ca. 5 Minuten. Den Teig solange kneten, bis dieser sich von der Wandung der Rührschüssel löst. Dann den fertigen Mürbteig hinzugeben und beides nochmals ca. 2 Minuten intensiv miteinander verkneten, so dass ein homogener, glatter Teig entsteht. Vor dem Aufarbeiten 20 Minuten, mit einem Geschirrtuch abgedeckt bei Raumtemperatur, ruhen (gehen) lassen.</p>	Mehl	300 gr.	
	Butter	30 gr.	
	Zucker	30 gr.	
	Salz (1,5 Teelöffel)	6 gr.	
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.	
	Hefe (1 Würfel)	42 gr.	
	Wasser (handwarm / ca. 40°C)	135 ml	
	Mürbteig (Grundrezept I : Eier- Butter-Mürbteig)	200 gr.	
	Summe	760 gr.	

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	210 ° C / ohne Umluft
Backzeit	30-35 Minuten

Grundrezept I: Eier-Butter-Mürbteig

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Küchenmaschine (Knetwerkzeug: Flachrührer) glattarbeiten. Das Ei hinzugeben und den Teig solange rühren lassen bis die Zucker-Butter-Eimischung emulgiert ist. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam unterrühren. Bei langsamem Maschinengang zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht kühl stellen und vor dem Verarbeiten nochmals manuell durchkneten.</p>	Zucker	100 gr.
	Butter	150 gr.
	Eier (1 Ei)	55 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	200 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
		Summe

Tipp! Es empfiehlt sich, von dem Mürbteig eine größere Menge (z.B. 1.000 gr.) herzustellen und diesen 200 gr. portionsweise einzufrieren. Den vorportionierten Mürbteig holen Sie, am Tag bevor Sie den Hefeteig herstellen wollen, aus dem Froster und lagern diesen bis zur Verarbeitung im Kühlschrank. Durch diese Vorgehensweise haben Sie Ihren Hefeteig im Handumdrehen hergestellt.

Arbeitsanleitung und weitere benötigte Zutaten für Belag und Dekoration

Den Hefeteig nach der Herstellung 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit **2.300 gr. Zwetschgen** waschen und entsteinen.

Den Hefeteig etwas kleiner als die Blechgröße ausrollen, auf das leicht gefettete Profi-Backblech auflegen (siehe Abbildung 1 - 13) und von Hand gleichmäßig verteilen.



Mit einem Rundholz nachrollen (unbehandeltes Buchen-Rundholz Ø 4,5 cm aus dem Baumarkt / auf Blechbreite zugeschnitten) – siehe Abbildung 14.

Anschließend den Teig mit einer Gabel einstechen (siehe Abbildung 16), damit evtl. eingeschlossene Luft entweichen kann und der Teig beim Backen keine Blasen wirft.

Die Vorstellschiene einsetzen (siehe Abbildung 15) und den Teig mit den Pflaumen großzügig belegen (siehe Abbildung 17). Die Früchte nach dem Belegen mit der flachen Hand etwas andrücken.



Da es in der Haushaltsküche keinen Gärraum gibt (Anmerkung: In der Backstube ist der Gärraum ein klimatisierter Raum mit ca. 40 °C Raumtemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit), stellen wir in den **kalten** Backofen eine Schüssel mit kochendem Wasser und lassen den Pflaumenkuchen mit geschlossener Backofenklappe 30 Minuten aufgehen (siehe Abbildung 18).

Nach Ablauf der 30 Minuten das Blech aus dem Ofen entnehmen und den Ofen auf 210°C (Ober-/ Unterhitze – **ohne** Umluft) vorheizen.

Den Pflaumenkuchen weitere 30 Minuten außerhalb des Ofens in der Küche bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nachdem der Hefeteig jetzt gut aufgegangen ist, das Blech mit dem Pflaumenkuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und 30 – 35 Minuten backen. Um zu prüfen, ob der Kuchen gar gebacken ist, heben Sie mit einem Messer den Boden leicht an. Wenn der Boden leicht gebräunt ist, ist der Kuchen gar.

Nach dem Backen den Pflaumenkuchen, **je nach Vorliebe, mit etwas Zimtucker** bestreuen.

Nach dem Auskühlen mit **Tortenguss (hergestellt aus 400 ml Wasser)** abglänzen (siehe Abbildung 19). Je nach gewünschter Stückgröße, den Kuchen in 20 bzw. 24 Stücke schneiden.

