

Hefebleichkuchen mit Zwetschgen

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zwetschgenbelag:

2 ½ kg Zwetschgen
Zucker

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und lauwarme Milch-Fett-Mischung zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C**

Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf dem Backblech ausrollen, vor den Teig als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen.

2 Zwetschgenbelag:

Zwetschgen waschen, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeboden legen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 25 Minuten**



Dr. Oetker AG/SA

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann mit Zucker bestreuen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53