
PFLAUMENKUCHEN

*1 Päck. Hefe
1 TL Zucker
5 EL von ¼ l lauwarme Milch*

in einer Tasse anrühren und 15 Min. stehen lassen. Dann den Inhalt der Tasse mit dem

*Rest von ¼ l lauwarme Milch
500g Mehl
75g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
etwas Salz
50g Margarine*

zu einem Teig kneten. Den Teig gehen lassen und anschließend wieder kneten. Den Teig auf einem Blech ausrollen und mit

Ca. 1kg entsteinte Pflaumen

belegen.

*400g Mehl
200g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 MS Zimt
200g Margarine*

zu einem Teig verarbeiten und über den Kuchen streuseln.

Bei 200°C etwa 25 Minuten backen.