

A

APFEL- ODER PFLAUMENKUCHEN

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne
Abkühlzeit

Ruhe-/Gehzeit: etwa 1 Stunde

Backzeit: etwa 25 Minuten

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

200 ml Milch (3,5 % Fett)

50 g Butter

375 g Weizenmehl

- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)

FÜR DEN APFELKUCHEN:

- 1 1/2 kg säuerliche Äpfel, z. B. Elstar
- 20 g gestiftelte Mandeln
- 20 g Rosinen

ZUM BESTREICHEN:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser

oder

FÜR DEN PFLAUMENKUCHEN:

- 2 1/2 kg Pflaumen (Zwetschgen)

ZUM BESTREUEN:

30 g Zucker

1/2 TL gem. Zimt

PRO STÜCK APFELKUCHEN:

E: 3 g, F: 4 g, Kh: 28 g, kcal: 170

PRO STÜCK PFLAUMENKUCHEN:

E: 3 g, F: 3 g, Kh: 31 g, kcal: 180

- 1.** Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter darin zerlassen.

- 2.** Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Ei sowie die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig

zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen. Aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und wahlweise zu einem Apfel- oder Pflaumenkuchen weiterverarbeiten.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

5a. Für den **Apfelkuchen** die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert

hat, etwa 30 Minuten.

6a. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**. Das Backblech herausnehmen.

7a. Zum Bestreichen die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen. Den heißen Kuchen damit bestreichen und auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5b. Für den **Pflaumenkuchen** die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Die Zwetschgen aufklappen und mit der Innenseite nach oben dachziegelartig auf den Teig legen. Den Teig nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

6b. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und auf die Zwetschgen streuen. Das Backblech in den