Pflaumenkuchen vom großen runden Stein (White Lady)

1. Milch, Zucker, Vanilin Zucker, Hefe und Butter in den Mixtopf geben und 4 Minuten / 37°C / Stufe 3 erhitzen.
2. Mehl und Salz dazugeben und 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig aus dem Mixtopf auf eine bemehlte Teigmatte geben und mehrfach mit Kraft auf die Arbeitsfläche werfen. Zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
4. Auf dem großen runden Stein ausrollen und mehrfach mit der Gabel einstechen (oder mit dem Aufsatz des Teigrollers von PC). Den Teig erneut 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
   Die Zwetschgen entkernen und auf dem Teig verteilen.
6. Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf und 30 Sekunden Stufe 4 vermischen. Auf den Zwetschgen verteilen.
7. Im Backofen auf dem Rost unterste Schiene ca. 35 Minuten backen.
8. **TIPP:** Der Kuchen kann auch ohne Streusel zubereitet werden.

Zutaten:

Für den Boden

300 g Weizenmehl Type 550

30 g Hefe

45 g Zucker

1 TL Vanillezucker

150 g Milch

45 g Butter

1 Prise Salz

2 kg Zwetschgen (oder auch Kirschen, Äpfel usw.)

Für die Streusel

200 g Mehl

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

100 g weiche Butter

Benötigtes Material

White Lady

Zubereitungszeit

25 Minuten Zubereitungszeit

50 Minuten Gehen

35 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de