

Pflaumenkuchen

(für zwei Bleche)

Zutaten:

1kg Mehl

250g Butter

1 Päckchen frische Hefe

200g Zucker

Alle Zutaten miteinander verkneten und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis der Teig die doppelte Höhe erreicht hat.

Anschließend die Hälfte des Teigs auf einem Backblech ausrollen und mit ca. 2,5 kg entkernten Pflaumen belegen.

Genauso mit dem zweiten Blech verfahren. Statt Pflaumen eignen sich auch Äpfel in der gleichen Menge.

Danach aus

600g Butter

600g Zucker

800g Mehl

4 Tütchen Vanillezucker

den Streuselteig kneten und auf beide Bleche verteilen, nochmals gehen lassen.
Dann bei 200° C ca. 45 Minuten backen lassen.