



Pflaumen-Teilchen

mit Crumble



Zutaten für 4 Personen:

Hefeteig

200 g Mehl

90 g Zucker

1 Prise Salz

1 Hefewürfel

100 ml Milch

1 EL Butter, weich

1 Ei

200 g Mehl, 90 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe mit der lauwarmen Milch und 1 TL vom Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Den Vorteig zusammen mit der weichen Butter und dem Ei zur Mehlmischung geben und mit einem Mixer 5 Minuten gut verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Crumble

60 g Mehl

30 g Zucker

1 TL Zimt

2 EL Butter, kalt

Inzwischen das restliche Mehl, 30 g Zucker, 1 Prise Salz und Zimtpulver vermischen. Kalte Butter zugeben und alles mit den Händen zu bröseligen Streuseln verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

Außerdem

10 g Zucker

zum Bestreuen der Pflaumen

Puderzucker

500 g Pflaumen

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Hefeteig in 4 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit den Händen zu Fladen (ca. 10 cm Ø) formen. Die Fladen mit den Pflaumen belegen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) im unteren Teil des Ofens 25 – 30 Minuten backen. Lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Die Pflaumen-Teilchen können auch gut eingefroren werden, um bei spontanem Besuch frisch aufgebacken zu werden.