



Trockenpflaumen-Kuchen

Den Trockenpflaumen-Kuchen kennt man im Schwäbischen auch als Schnauzerleskuchen. Der Schnauzerleskuchen ist ein typischer Backhaus-Kuchen und wird gerne bei Backhaus-Festen gebacken.

Der Trockenpflaumen-Kuchen besteht aus einem Hefeteig-Boden und einer Masse aus pürierten Trockenpflaumen. Auf die Trockenpflaumen werden gehackte Haselnüsse und Streusel gestreut.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/trockenpflaumen-kuchen.html

Zutaten:

Für den Hefeteig:

150 g Mehl
10 g frische Hefe
50 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
40 g Butter
1 Ei
Prise Salz

Für den Belag:

375 g Trockenpflaumen
125 g / 125 ml Apfelsaft
1 geh. Essl. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Teel. Zimt
50 g grob gehackte Haselnüsse

Für die Streusel:

75 g Mehl
50 g Zucker
50 g flüssige Butter



Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, frische Hefe, lauwarme Milch, 40 g Zucker, 40 g Butter, das Ei und eine Prise Salz mit dem Hand-Rührgerät (Knethaken) 5 Minuten kneten. Dann die Schüssel mit einem Tuch abdecken, und den Hefeteig etwa 45 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Derweil den Trockenpflaumen-Belag zubereiten. Dazu Trockenpflaumen, Apfelsaft, ein gehäufte Esslöffel Zucker, Vanillezucker und Zimt mit einem Pürierstab zu einer dicken, streichfähigen Trockenpflaumen-Masse pürieren. Wenn die Masse zu trocken ist, dann noch etwas Apfelsaft dazu geben. Die Haselnüsse werden erst später auf die Trockenpflaumen-Masse gegeben.

Für die Streusel 75 g Mehl, 50 g Zucker und die leicht erwärmte, flüssige Butter mit einer Gabel zu Streusel verrühren.

Eine Springform von zum Beispiel 26 cm Durchmesser mit Butter fetten. Den aufgegangenen Hefeteig von Hand kurz durchkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Den Hefeteig rund ausrollen und damit die Springform auslegen. Dabei den Rand leicht hochziehen. Die Trockenpflaumen-Masse auf den Hefeteig streichen, die gehackten Haselnüsse aufstreuen, und darauf die Streusel verteilen.

Den Trockenpflaumen-Kuchen an einer warmen Stelle etwa 45 Minuten gehen lassen, und dann den Kuchen im auf 175 Grad Umluft oder 190 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, solange bis die Streusel anfangen braun zu werden.

Viel Spaß beim Backen!