



Pflaumenkuchen ecke unter Straciatella Sahne und Mandelgeröstetem

▼ Zutaten:

250 Gramm	Mehl
½ Päckchen	Hefe
1/8 Liter	Milch
40 Gramm	Zucker
50 Gramm	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
1 ¼ Kilogramm	Pflaumen
1 Becher	Sahne
50 Gramm	Zartbitterschokolade
100 Gramm	Mandeln

▼ Zubereitung:

1. das Mehl in eine Schüssel geben u. in der Mitte eine Vertiefung drücken
2. die Hefe in eine Tasse zerbröseln
3. mit drei Esslöffeln Milch verrühren
4. eine Prise Zucker in die aufgelöste Hefe geben und verrühren
5. diese Flüssigkeit in die Vertiefung des Mehl geben
6. circa eine halbe Stunde gehen lassen
7. inzwischen die Pflaumen waschen, entkernen und in zwei Hälften schneiden
8. diese in der Mitte einritzen
9. den Zucker, Salz, Zimt, die Butter und das Ei nach und nach in die Milch geben
10. alles zusammen zu einem Teig verkneten
11. den Teig nun circa eine Stunde gehen lassen
12. anschließend den Teig auf ein Blech ausrollen und mit den Pflaumen belegen
13. bei 200° C etwa 25 bis 35 Minuten backen
14. in der Zwischenzeit die Schokolade fein raspeln
15. die Mandeln klein hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten
16. die Sahne steif schlagen
17. die geraspelte Schokolade vorsichtig unterheben und kalt stellen
18. den Kuchen abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden
19. vor dem Servieren einen großen Löffel Straciatella Sahne drauf geben
20. mit den gerösteten Mandeln überstreuen