



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung.

## **Pflaumenkuchen ...eine Schnecke** (Abgewandelte Rezeptidee von lacrema-patisserie)

### **Zutaten**

600 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm frische Hefe, 350 Milliliter lauwarme Milch, 90 Gramm flüssige Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt. **Für die Füllung:** 100 Gramm weiche Butter, 80 Gramm braunen Zucker, 2 Esslöffel Zimt, 700 Gramm Pflaumen. **Für die Zimtglasur:** 150 Gramm Puderzucker, 1 Esslöffel Zimt, Wasser

### **Zubereitung**

- Für den Hefeteig die Butter mit der lauwarmen Milch in eine Schüssel geben
- Die Hefe hineinbröckeln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat
- Zucker, Salz und Mehl hinzugeben und so lange verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt
- Den Teig in der Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen
- Für die Füllung die weiche Butter mit dem Zucker und dem Zimt verrühren. Beiseite stellen.
- Die Pflaumen waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
- Den gegangenen Hefeteig einmal kurz kneten damit die enthaltene Luft entweicht
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem langen Strang rollen
- Den Strang mit einem Nudelholz flach ausrollen, sodass eine lange Teigstrecke entsteht
- Den ausgerollten Teig gleichmäßig mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreichen und mit den vorbereiteten Pflaumen belegen. Von einer Seite her stramm zu einer Schnecke aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
- Einen Tortenring um die Teigstrecke stellen, damit diese beim Backen nicht auseinander läuft
- Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Die Zimtschnecke auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten backen
- Bei Bedarf mit Alufolie abdecken
- Etwas abkühlen lassen.
- Für die Glasur den Puderzucker und Zimt mit etwas Wasser verrühren, bis eine zähflüssige Glasur entstanden ist. Die Zimtschnecke mit der Glasur bestreichen



Bilder von lacrema-patisserie

