

Für Leib...

## Pflaumenstreuselkuchen (Hefeteig)

### Zutaten für 1 Backblech:

250 Gramm Weizenmehl 550

250 Gramm Dinkelmehl 630

½ Würfel Hefe

30 Gramm Butter

25 Gramm Schmalz

60 Gramm Zucker

250 ml Milch

1 Ei

ca. 500 Gramm Pflaumen

### Für die Streusel:

100 Gramm Zucker,

80 Gramm Butter,

140 Gramm Mehl, etwas Zimt

### Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig 10-12 Minuten miteinander verkneten, dabei die Butter zum Schluss unterkneten.

Den Teig etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Danach ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit den entsteinten Pflaumen belegen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander krümelig verkneten und auf den Kuchen verteilen.

Nochmals ca. 15 Minuten aufgehen lassen und bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten backen.

Mit Schlagsahne servieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Letzte Sonnenstrahlen wärmen dir dein Herz,  
berühren dein Gemüte, dankend spürst du Gottes Güte.

Lichte Blicke lachen dir entgegen,  
alles atmet letzten Sommersegen.

Wehmut ahnend blickst du in der Blüten Grund,  
trinkst den süßen Duft der späten Stund.

Träumst den letzten Sommertraum,  
bevor Erinnerung erfüllt den Raum,  
nimmst gelbe Blätter von der Bank in deine Hand  
im letzten Sommerdank.

(Gisela Labs)