Pflaumenhefekuchen
in der Auflaufform (30x20cm)

Zutaten für 'Teig'		300	g	1050 Weizenmehl
		1	Würfen/Pack	Hefe
		120	ml	Soja oder Hafermilch
		100	g	weiche Margarine (Alsan bio)
		150	g	Zucker
		1	Prise	Salz
Zutaten für 'Belag	~	25	Stück	Pflaumen
		1	Hand voll	gehackte Walnüsse
		1	Schnappsglas	Sherry oder so (geht auch ohne)
			etwas	Ahornsirup
				Zimt!?
				etwas Margarine für die Form

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und ein Mulde formen. Hefe in die Mitte, zusammen mit der (gebröselten!?) Hefe und 2 EL Zucker etwas verrühren. Milch gut lauwarm machen und etwa 1/3 in der Mitte einrühren. 20 Min. gehen lassen. Dann den Rest einrühren und verkneten bis der Teig glatt und weich (ggf. etwas Mehl/Milch dazugeben) ist (Am besten mit der Hand). Nochmal 20 Minuten gehen lassen (an einem warmen Ort … so, wie Hefeteig das gern hat).

Inzwischen die Form mit Alsan dick ausfetten, die Pflaumen entsteinen und aufgeklappt lassen.

Den Teig gleichmäßig in einer Auflaufform (Der Kuchen bleibt dann saftiger, da die Flüssigkeit nicht so verdunstet) verteilen. Die Ränder so hoch wie möglich ziehen. Auf den Teig dann die aufgeklappten Pflaumen dicht an dicht legen. Dann Nüsse, Sherry, Zimt und Ahornsirup drauf!!

Backen

Bei 200 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen