



OFENGERÖSTETE PFLAUMEN MIT EINBACKBRÖTCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Passend zur Pflaumenzeit könnt ihr statt dem klassischen Kuchen auch dieser luftig leichten Einbackbrötchen backen und dazu ganz einfache ofengeröstete Pflaumen servieren. Die Pflaumen lassen sich direkt richtig verpackt auch länger lagern, so hab ihr in ein paar Wochen noch ein Glas auf Vorrat.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Temperatur + Heizart

170 °C O/U



Back-/Kochzeit

25 Minuten



Temperatur + Heizart

180 °C O/U



Back-/Kochzeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Vanilleextrakt, Salz und die Milch hinzu. Gib zuletzt das Ei und die weiche Butter dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Backtrennspray und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Bereite in der Zwischenzeit die Röstpflaumen zu.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- ☐ **42 g** Hefe
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **220 g** Milch
- ☐ **1** Ei
- ☐ **100 g** Butter (weich)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

RÖSTPFLAUMEN:

- ☐ **1 kg** Pflaume
- ☐ **50 g** Rohrzucker
- ☐ **½ TL** Zimt
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)

RÖSTPFLAUMEN

Halbiere die Pflaumen, entsteine sie und verrühre sie mit dem Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft in einer ofenfesten Form. Röste die Pflaumen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 25-30 Minuten.



Fülle die Pflaumen noch warm in sterile Schraubgläser ab und verschließe sie, so sind sie ungeöffnet mehrere Monate haltbar.

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **3 EL** Butter
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 EL** Milch
- ☐ **1 EL** Zucker

EINBACKBRÖTCHEN

Teile den Teig in 16 Portionen und forme sie zu Kugeln. Fette eine große Ofenform mit etwas Butter. Fette auch deine Hände mit etwas Butter und drücke die Teigkugeln zu Ovalen flach, rolle sie dann auf und setze sie nebeneinander in die Ofenform. Verrühre das Ei mit der Milch und dem Zucker und bestreiche die Brötchen damit. Lasse sie



OFENGERÖSTETE PFLAUMEN MIT EINBACKBRÖTCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

abgedeckt nochmal etwa 30 Minuten aufgehen. Backe sie dann im noch heißen Ofen bei 170 °C für 25-30 Minuten. Serviere die Milchbrötchen mit dem Pflaumenkompott. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Alternativ kannst du die Ofenform direkt nach dem Bestreichen in den kalten Ofen stellen und ihn auf 170 °C O/U einstellen. Die Aufheizzeit nutzen die Brötchen nochmal zum Aufgehen. Backe sie dann für etwa 30 Minuten, bis die goldgelb sind.