



Ofengeröstete Pflaumen mit Einbackbrötchen

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Hefe, frisch | 42 g |
| Zucker | 95 g |
| Wasser | 2 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Salz | 1 TL |
| Milch | 235 ml |
| Eier | 2 St. |
| Butter | 145 g |
| Pflaumen | 1 kg |
| Brauner Zucker | 50 g |
| Zimt | 0.5 TL |
| Zitronen | 0.5 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine, Ofenform 32 cm Durchmesser

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit 80 g Zucker und dem Wasser. Füge das Mehl, Vanilleextrakt, Salz und 220 g Milch hinzu. Gib zuletzt 1 Ei und 100 g 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.

Tipp: 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.

2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

3. Röstpflaumen

Halbiere die Pflaumen, entsteine sie und verrühre sie mit dem Rohrzucker, Zimt und 1 EL Zitronensaft in einer ofenfesten Form. Röste die Pflaumen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 25-30 Minuten.

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

4. 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 1 Ei mit 15 g Milch und 15 g Zucker und bestreiche die Brötchen damit. Lasse sie 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!

Tipp: 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.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 536 kcal |
| Kohlenhydrate | 84 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 18 g |