

Pflaumenteilchen mit Marzipancreme



So wird's gemacht

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker oder Honig verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Joghurt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Milch aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, Marzipan zerbröseln und gemeinsam mit der Vanille, Mehl und Speisestärke sowie dem Joghurt verrühren. Aufgekochte Milch von der Herdplatte geben und die Masse nach und nach unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmals auf die Herdplatte stellen, ständig rühren bis die Masse eindickt. Mit Frischhaltefolie auf der Creme bedecken und abkühlen lassen. Für die Streusel alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten und bis zum Verarbeiten kalt stellen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und in 12-15 Teile teilen, diese leicht ausbreiten, 1-2 Esslöffel Creme in die Teigmitte geben und leicht ausbreiten. Halbierte oder geviertelte Pflaumen nach Belieben on top, Zucker und Zimt mischen und leicht drüber rieseln, mit Streusel bestreuen. Nochmals etwa 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, die Taler rundum einpinseln und den restlichen Zucker-Zimt über die Taler streuen. Ofen auf 180°C vorheizen und auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten (je nach Größe) backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
100ml lauwarme Milch
80g Zucker
430g Mehl
170g Sahnejoghurt
1 Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
1TL Salz

Marzipancreme

4 Eigelb
200ml Milch
200g Joghurt
200g Marzipan
130-150g Zucker (nach Belieben)
1TL Vanillemark
30g Speisestärke
30g Mehl
Prise Zimt

Außerdem:

Ca. 30 Pflaumen
100g brauner Zucker
1 TL Zimt

Die Crumble

55g Mehl
55g Haferflocken
Prise Zimt
55g Butter
40g brauner Zucker