

Hefeteigstern mit Pflaumen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

170 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe (42 g)
70 g Zucker
350 g Weizenmehl (Type 550)
80 g weiche Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen oder 2 Gläser (je 540 g) Odenwald Bio-Genuss Pflaumen, benötigt werden ca. 380 g
30 g Speisestärke
4-5 EL Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Messerspitze geriebene Orangenschale
160 g Butter

Für die Garnierung:

2 EL Puderzucker

Zubehör:

1 Sternform oder alternativ 1 Springform
1 Spritzbeutel mit großer Lochtülle

Zubereitung:

Für den Teig Milch, Hefe, 1 EL Zucker und 1 EL Mehl verrühren und bedeckt ca. 10 Minuten an einem warmen Ort ziehen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben. Restlichen Zucker, Hefe-Milch-Gemisch und Butter oder Margarine dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glänzenden Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie bedecken und an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat (ca. 40 Minuten).

Die Odenwald Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft (300 ml) auffangen. Für die Füllung 6 EL Saft und Speisestärke verrühren, restlichen Saft mit Zucker aufkochen. Angerührte Stärke dazugeben und unter Rühren aufkochen. Den Flammeri mit Zimt und Orangenschale würzen, in eine Schüssel füllen, die Butter daraufgeben und unter Rühren aufkochen. Das Ganze bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis die Butter fest, aber nicht hart ist.

Die Pflaumen, bis auf 2 zum Garnieren, in Würfel schneiden. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig kneten, halbieren und zwei runde Teigplatten (etwa 24 cm Ø) ausrollen. Die Pflaumenstücke auf eine Teigplatte geben, die zweite darauf legen und mit der Teigrolle andrücken. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine gefettete Sternform geben und andrücken. Den Teig bedecken und nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 40-45 Minuten backen.

Den Kuchen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Den Flammeri und die Butter mit den Quirlen des Handrührers zu einer geschmeidigen Creme verrühren. 6 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Restliche Creme in den Stern füllen. Restliche Pflaumen in 6 Streifen schneiden. Den Stern mit Cremetupfen, Puderzucker und Pflaumenstreifen garnieren. Kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Wartezeit + 40-45 Minuten Backzeit



Guten Appetit!