Zwetschgendatschi (Plommekake fra Bayern)



Ingredienser

Bunn:
30 g gjær
2,5 dl melk
40 g smør
50 g sukker
1 egg
500 g hvetemel

Fyll:
1,5 kg blå plommer (se tips)

Smuldredeig:
350 g hvetemel
200 g sukker
250 g smør

Pynt:
4 ss sukker
50 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm blandingen opp til den er lunken. Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker og sammenpisket egg. Ha i melet og kna deigen jevn. Hev deigen til dobbel størrelse, ca 45 min.

Forbered imens plommene: Vask dem og del dem i to. Fjern stenene. Del så hver plommehalvdel på midten slik at du egentlig deler plommene i fire, men ikke skjær helt igjennom. Det at plommehalvdelene henger sammen etter at de er delt gjør det lettere å få dem til å ligge på plass når du legger dem på kaken.

Kjevle ut deigen på en stekeplate som er godt smurt med smør. Prikk over det hele med en gaffel og legg på plommene tett i tett.

Lag smuldredeigen ved å smuldre smør i melet og deretter blande i sukker (har du food processor kan du kjøre alt sammen samtidig). Smuldre deigen over plommene. Dryss over sukker og mandelflarn. La kaken stå og etterheve i 15 min.

Stek kaken ved 200°C midt i ovnen i 30-45 min (steketiden vil avhenge av hvor bløte plommene er og hvor mye saft de avgir under stekingen). Kaken er ferdig når smuldredeigen på toppen av kaken har fått gylden farge.

Avkjøl kaken på platen før den skjæres opp i passe store firkanter. Gi kakestykkene eventuelt et dryss av melis før servering.

Tips

Kaken blir best om du bruker godt modne og søte plommer. I oppskriften står det presisert at du helst bør bruke plommer som er litt tørre i konsistensen, slik at de holder fasongen og ikke avgir for mye fruktsaft under stekingen. Slike fås typisk kjøpt sent i plommesesongen (september/oktober). Jeg bakte kaken med blå plommer kjøpt tidligere på året (tidlig august). Smaken på kaken ble veldig god, men plommene ble nokså bløte under stekingen og avga såpass mye fruktsaft at jeg måtte steke kaken en god del lenger enn de 30 min som står i oppskriften.

Kakestykkene kan i prinsippet fryses, men kaken vil bli litt bløtere i konsistensen av å ha vært fryst.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/zwetschgendatschi-plommekake-fra-bayern