


# Drożdźówka ze śliwkami

Uwaga! Znika ze stołu w mgnieniu oka :)

ok. 30 - 35 porcji

 średni

 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

500 g mąki  
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
150 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
2 szt. jajek  
250 ml mleka (ciepłego)  
100 g masła (roztopionego)

### Obłożenie:

450 g śliwek węgierek  
(wypestkowanych i pokrojonych)

### Kruszonka:

150 g mąki  
100 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
100 g masła

## 1 Ciasto:

Mąkę przesiać do miski, dodać drożdże, sól, cukier, cukier wanilinowy i wymieszać. Dodać jajka i ciepłe mleko. Całość zagnieść, a pod koniec dodać roztopione masło i ponownie dokładnie zagnieść. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (na około godzinę).

## 2 Formę o wymiarach 25 x 35 cm wysmarować masłem i oprószyć mąką. Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy i wyłożyć na nie kawałki śliwek.

## 3 Kruszonka:

Mąkę, cukry oraz pokrojone masło zagnieść palcami do uzyskania kruszonki. Przygotowaną kruszonkę przesytać na wierzch drożdźówki przykrywając śliwki. Formę przykryć ściereczką i odstawić jeszcze na około 20 minut do wyrośnięcia.

## 4 Pieczenie:

Drożdźówkę wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 45 min.**



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**

Upieczoną drożdżówkę wyjąć z piekarnika. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · [www.oetker.pl](http://www.oetker.pl)  
E-Mail: [serwis@oetker.pl](mailto:serwis@oetker.pl) · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)