

Zwetschken-Schokoladekuchen

Zutaten

- 300 g glattes Mehl
- 1/2 Pkg. Weinstein-Backpulver
- 100 g Kuvertüre 50 % Bergmilch dunkel (grob gerieben)
- 3 mittlere Eier
- 140 g weiche Butter
- 140 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Mocalöffel Zimt
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 60 g Kristallzucker
- 200 ml Milch

Belag:

- 700 g Zwetschken
Salz, Butter, Mehl

1. Rohr auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl stauben. Zwetschken halbieren und entkernen.
2. Mehl und Backpulver versieben und mit der Kuvertüre vermischen. Eier in Dotter und Klar trennen. Butter mit Staubzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zimt und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen. Dotter nach und nach zugeben.
3. Eiklar und Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen und unter die Buttermasse ziehen. Mehlmischung und Milch abwechselnd unterheben. Masse auf das Backblech streichen und mit den Zwetschken, Schnittfläche nach oben, belegen. Kuchen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten backen.