

Zwetschken-Schokoladekuchen mit Zimtstreuseln

ca. 42 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Marmorierte Sandmasse:

170 g weiche Butter
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Dotter (Größe M)
3 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
300 g Universalmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 ml Milch
1 EL Rum (38 %)
15 g gesiebter Backkakao

Obst-Belag:

700 g entsteinte, geviertelte Zwetschken

Streusel:

160 g Universalmehl
80 g Zucker
80 g Butter
½ KL Zimt

1 Marmorierte Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zimt und Zitronenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und abwechselnd mit Milch unterrühren. Rum mit Kakao verrühren und unter die Hälfte der Masse rühren.

2 Die Massen abwechselnd auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben. Die Massen glatt streichen und mit einem Kochlöffelstiel - wie bei einem Marmorkuchen - ein Muster ziehen.

3 Obst-Belag:

Die Zwetschken - mit der Schnittfläche nach oben - auf die Masse geben.

4 Streusel:

Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben Die Streusel auf den Kuchen streuen.



- 5 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: 35 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann auch mit Birnen statt Zwetschken belegt werden.

