

# Zwetschkuchen mit Zimt-Schokoguss

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

- 125 g weiche Butter
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 3 Eier (Größe M)
- 220 g glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zum Belegen:

- 1 kg entsteinte Zwetschken

### Zum Bestreichen:

- 100 g Zwetschkenmarmelade

### Creme & zum Bestreuen:

- ⅓ l flüssiges Schlagobers
- 200 g klein geschnittene Vollmilchschokolade
- 1 Prise Zimt
- weiße Schokospäne

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

## 2 Einen Backrahmen (19 x 27 cm) auf ein befettetes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

## 3 Zum Belegen:

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf der Masse verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 4 Zum Bestreichen:

Den noch heißen Kuchen mit der Marmelade gleichmäßig bestreichen.



5 Creme & zum Bestreuen:

Für die Creme Schlagobers mit Schokolade und Zimt unter Rühren zu glatter Konsistenz erwärmen. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Die Creme mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz schaumig rühren. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen und mit Schokospänen bestreuen. Den Kuchen kalt stellen.

