Schoko-Zwetschgen-Kuchen mit Mandel-Kokos-Kruste

Backofen: **200° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **50 min**
Zubehör: **runde Stoneware**

Zutaten:

Teig:
130 g Haselnüsse
100 g Blockschokolade
150 g Zucker
135 g weiche Butter
2 TL Backkakao
1 TL Zimt
1 P. Backpulver
4 Eier
130 g Weizenmehl Typ 405

500 g Zwetschgen entsteint

Kruste:
50 g weiche Butter
20 g Zucker
80 g Mandelblättchen
20 g Kokosraspel

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Runde Stoneware fetten.
Zwetschgen würfeln.

Haselnüsse 10 sek / Stufe 8 mahlen und umfüllen.
Blockschokolade ebenfalls 10 sek / Stufe 8 mahlen.

Alle Teigzutaten zur Blockschokolade in den Mixtopf geben und 1 min / Stufe 5 verrühren. Evtl. zwischendurch mit dem Spatel nach unten schieben und erneut verrühren.

Teig in die runde Stoneware geben, glattstreichen und die Zwetschgenwürfel gleichmäßig darauf verteilen.

Mixtopf ausspülen.

Für die Kruste alle Zutaten in den sauberen Mixtopf geben und 3 min / 70° C / Linkslauf / Stufe 1 verrühren.
Die Masse gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 50 min backen - evtl. nach ca. der Hälfte der Backzeit den Kuchen abdecken damit die Kruste nicht zu dunkel wird!

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Martina Ziehl