

Schoko-Zwetschgen-Cake

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 25 cm):

Teig:

115 g getrocknete Zwetschgen
(Dörrpflaumen)
115 g Butter
115 g Rohrzucker
30 g Melasse
1 ½ dl Milch
150 g Mehl
25 g Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Natron
1 Ei
100 g Zartbitterschokolade mit 70%
Kakao, gehackt

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Eine Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Zwetschgen in kleine Stücke schneiden. Butter, Zucker und Melasse in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Zwetschgen und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mehl, Kakaopulver und Natron in einer Schüssel mischen. Ei, gehackte Schokolade und die Flüssigkeit langsam mit einem Gummischaber unter das Mehl mischen, bis ein fester Teig entsteht.



Dr. Oetker AG/SA

Den Teig in die vorbereitete Cakeform geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Den Cake aus der Form lösen und **24 Stunden** ruhen lassen.

3 Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und auf dem Cake verteilen.

