

SCHOKOLADEN-ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT TONKABOHNE



Zwetschkuchen gehört zu meinen absoluten Lieblingen. Dieses Mal habe ich eine Version mit Schokolade und Tonkabohne zubereitet. Super einfach und sehr lecker!



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG:

Halbiere die Zwetschgen und nimm den Stein heraus und schneide sie dann in Viertel.

Schlag das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge dann den Zucker hinzu und rühre etwa 1 Minute weiter. Stell den Eischnee zur Seite.

Verrühre die Butter mit Zucker und Vanilleextrakt etwa 3-4 Minuten cremig. Rühre das Eigelb nacheinander ein. Verrühre Mehl, Kakao, Backpulver und die geriebene Tonkabohne. Reibe die Zitronenschale ab und presse den Saft aus. Rühre nun die Mehlmischung, den Zitronenabrieb, -saft und die warme Milch nacheinander ganz kurz in den Teig ein. Hebe den Eischnee mit einem Schneebesen unter.

Fülle den Teig in einen Backring und verteile ihn. Stecke die Zwetschgenviertel alle hinein und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 30-35 Minuten.

Bestreiche ihn noch warm mit Aprikosengelee und lasse ihn abkühlen.

Beträufle ihn nach Belieben mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre und bestreue ihn mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

RÜHRTEIG:

- 1 kg** Zwetschge
- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Zucker
- 125 g** Butter (weich)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 3** Eigelbe
- 220 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- ½** Tonkabohne
- 100 ml** Milch (warm)
- 30 g** Mandeln (gehobelt)
- 125 g** Zucker

ZUM BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 2 EL** Aprikosengelee
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- süßer Schnee