

Rezept

# Schoko-Pflaumenkuchen

Ein Rezept von Schoko-Pflaumenkuchen, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Pflaumen	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>200 ml</b> Milch	<b>300 g</b> Mehl
<b>200 g</b> gemahlene Walnüsse	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>100 g</b> Vollmilchkuvertüre
<b>½ TL</b> Kokosfett	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Mehl mit Nüssen, Kakao- und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben. Pflaumen mit der Wölbung nach unten in den Teig setzen.
2. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Kuvertüre mit Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen lassen und in gitterförmigen Linien über den Kuchen geben.