

# Schokoladen-Zwetschgen-Kuchen mit Mandel-Kokos Krüstchen

Aus der runden Backform Stoneware-Form 26 cm Ø (Art. # 100044)



Abbildung 1 Runde Backform von Pampered Chef

## Zutaten Teig:

150 g Zucker

135 g zimmerwarme Butter

130 g gemahlene Haselnüsse (TM 10 Sek./Stufe 8)

100 g Blockschokolade fein gemahlen (TM 10 Sek./Stufe 8)

2 TL Backkakao

1 TL Zimt

2 TL Backpulver

4 Eier

130 g Weizenmehl Typ 405

500 g Zwetschgen in kleine Würfel schneiden

## Belag Krüstchen:

50 g zimmerwarme Butter

20 g Zucker

80 g Mandelblättchen

20 g Kokosstreusel

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben 1 Min./Stufe 5 verrühren – evtl. zwischendurch mit dem Spatel den Teig vom Mixtopfrand nach unten schieben und erneut kurz verrühren.

Deine runde Form bitte ausfetten (Rapsöl oder hoch erhitzbare Fette) und den Teig hineingeben.

Die Zwetschen in Würfelchen auf den Teig verteilen.

**Zubereitung Krüstchen:**

Für das Krüstchen nun die Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min./70°/Linkslauf/Stufe 1 verrühren. Die Masse gleichmäßig mit dem Scraper auf den Zwetschgen verteilen.

Dein Backofen ist auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost unterstes Einschubfach ca. 50 Minuten backen. Sollte das Krüstchen zu dunkel werden einfach mit Alufolie abdecken und weiter backen.

Da dein Backofen anders backt als meiner solltest du beim ersten Mal auf Augenkontakt bleiben.

Diesen Kuchen kannst du in der Form abkühlen lassen und aus der Form mit einem Messer und einen kleinen Servierheber einzeln herausnehmen.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – weitere Rezepte [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)

Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)