



Zwetschgen-Schoko- Kuchen

mit knackigen Walnüssen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zwetschgen entkernen und in Viertel aufschneiden. Die Schokolade überm Wasserbad schmelzen. Die Walnüsse hacken.
2. Butter, Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Orangenschale cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Zuletzt die geschmolzene Schokolade unterziehen. Die Hälfte der gehackten Walnüsse unter den Teig rühren.
3. Den Teig in eine gefettete Springform verteilen. Die Zwetschgen leicht in den Teig drücken und die restlichen Walnüsse drüber streuen. In den vorgeheizten Backofen für ca. 50 – 60 Minuten backen.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen und nach Belieben noch mit etwas Puderzucker bestäuben.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (Springform 24 Ø)

Naturata Zutaten

- 100 g Ecuador Edelbitter 70%
- 200 g Rübenzucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 EL Kakao, alkalisiert
- 100 g Walnussbruch
- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 500 g Zwetschgen
- 125 g weiche Butter
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Bio-Orange