

Schokoladenkuchen

2 Tafeln dunkle Schokolade

200 gr. Butter

200 gr. Zucker

200 gr. Mehl

3 Eier

1/2 Glas abgetropfte Pflaumen (oder auch ein ganzes)

Für den Guss:

3 Teelöffel Puderzucker

1 Teelöffel Pflaumensaft (+ 1-2 Tropfen Bittermandelöl)

Die Schokolade mit der Butter schmelzen, dann den Zucker einrühren. Etwas abkühlen lassen, bevor man die Eier nach und nach einrührt (besser nicht mixen!), zuletzt das Mehl unterrühren.

Den Teig in eine Springform gießen und 35 bis 45 Minuten bei 190° Umluft backen. Beim Herausnehmen darf der Kuchen in der Mitte noch weich sein; gar ist er trotzdem!

Auf den warmen Kuchen die Pflaumen obendrauf geben, dann abkühlen lassen. Später noch den Puderzucker mit dem Pflaumensaft verrühren und in Form eines Windrades drübergeben.

Fotos vom Kuchen werden gerne entgegengenommen.

Bitte senden an: webmaster@energiegenossenschaft-kaufungen.de