

Schokolade-Zwetschgen-Kuchen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

120 g glutenfreies Mehl (zB. Mantler Mühle)
1 TL Backpulver (glutenfrei)
120 g geriebene Walnüsse
120 g Schokolade gerieben (70% Schokolade)
150 g Kristallzucker
210 g Kokosöl
4 Eier
600 g Zwetschgen
Staubzucker zum Bestäuben
Schlagobers nach Belieben

ZUBEREITUNG

1.) Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren oder große vierteln. 2.) Schokolade reiben, glutenfreies Mehl sieben und dieses mit dem Backpulver vermengen. Flüssiges Kokosöl mit Zucker (wer es lieber süßer mag, kann auch bis zu 60 g mehr Zucker verwenden) und 3 Eiern mit einem Handrührgerät gut verrühren. 3.) Nun Schokolade, geriebene Nüsse und die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss ein ganzes Ei unterheben. 4.) Masse in eine gefettete, runde Springform geben, Zwetschgen damit belegen und Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten fertig backen. Zum Schluss mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit Schlagobers servieren.



Scan me!

