



# Schoko-Pflaumen-Kuchen mit Zimtbaizer

Zeit gesamt  
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Pflaumen	600 g
Butter	125 g
Brauner Zucker	150 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	180 g
Kakaopulver	2 EL
Backpulver	2 TL
Joghurt, natur	60 g
Milch	100 ml
Zitronen	1 St.
Zucker	150 g
Zimt	1 TL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,  
Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen.
2. Inzwischen Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. In einer Schüssel weiche Butter, Rohrzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. 3 Eier trennen, Eiweiß für den Baiser beiseitestellen. Eigelb und übriges Ei nach und nach unter den Teig schlagen. Flüssige Schokolade unterrühren.
3. Mehl, Kakao, Backpulver, Joghurt und Milch kurz unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Pflaumen mit den Schnittflächen nach oben darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. vorbacken.
4. Währenddessen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker und Zimt mischen und unter Rühren einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis ein steifer Eischnee entsteht. Zitronensaft kurz unterrühren. Baisermasse auf den Kuchen streichen und im Ofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20–25 Min. backen. Schoko-Pflaumen-Kuchen mit Zimtbaizer auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g