



Pflaumen-Schoko-Gugelhupf

Ein saftiger Pflaumen-Schokoladen-Kuchen für die Kaffeetafel

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

etwa 30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Rührteig:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)

70 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

200 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 ml Rotwein oder

Pflaumenflüssigkeit (4 EL)

200 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Pflaumen auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen, dann klein schneiden. Die Gugelhupfform fetten und mit etwa 30 g der gehobelten Mandeln ausstreuen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit Rotwein oder Flüssigkeit in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Übrige gehobelte Mandeln und Schokoladenraspel vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Pflaumenstücke mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

Den Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 400 g frische, entsteinte Pflaumen anstelle der Früchte aus dem Glas verwenden.
- Der Kuchen schmeckt auch mit Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch sehr lecker.

