# ZWETSCHKEN-SCHOKO-KUCHEN

4.8 bei 49 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min

## Zubereitung

1. Zuerst die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 50 Grad im Backofen weich werden lassen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) ) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Die geschmolzene Schokolade, Weizenmehl, Backpulver, Mandeln und Sauerrahm dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

3. Die halbe Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen, mit Zwetschken belegen und danach den restlichen Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Ich verwende zum Backen von Blechkuchen sehr gerne einen Backrahmen. Dadurch entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird etwas höher, als auf dem Backblech. Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen –>> hier geht’s direkt zum Backrahmen

## Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (CA. 30 X 35 CM)**

**TEIG**

| | |
|---|---|
| 5 | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 130 g | Öl |
| 100 g | Schokolade |
| 250 g | Weizenmehl 700 |
| 50 g | geriebene Mandeln |
| 100 g | Sauerrahm |
| 16 g | Backpulver |
| 20 | Zwetschken, je nach Größe halbiert oder geviertelt |