Weihnachtlicher Schokoladenkuchen mit Zimtstreusel



Zutaten Teig

- 150 g weiche Butter
- 150 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 3 Eier (M)
- 50 g Pflaumenmus
- 250 g Mehl Type 550
- 10 g Kakao
- 7 g Backpulver
- 4 g Zimt
- 1 Prise Salz
- 120 ml Sahne
- 100 g Zartbitter Chocolate Chunks

Zutaten Streusel

- 25 g Zucker
- 50 g Butter
- 75 g Mehl
- 1 g Zimt

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker für 4 Minuten mit einer Küchenmaschine schaumig rühren.
- Eier nacheinander 1 Minute unterrühren.
- Pflaumenmus zugeben und nur kurz verrühren.
- Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt mit Salz mischen, sieben und portionsweise und abwechselnd mit der Sahne unter die Butter-Ei-Masse rühren.
- Zum Schluß die Chocolate Chunks unter den Teig heben.
- Kastenform komplett mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten und über den Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen, danach den Kuchen mit Backpapier abdecken und für weitere 15 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Kuchen für 15 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend vom Backpapier lösen und auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Kastenform 30 x 13 x 7,5 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©