

## Zwetschkenkuchen

### Zutaten:

220 g Butter, 220 g Zucker, 220 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 6 Eier, 220 g Schokolade, 2 EL Rum;  
1 kg Zwetschken, 40 g Zucker, 1/16 l Rum, 2 Messerspitzen Zimt;  
Staubzucker zum Bestreuen;

### Zubereitung:

Zwetschken waschen, entkernen und der Länge nach vierteln. Mit Zucker, Rum und Zimt vermengen und etwa 1 Std. marinieren.

Weiche Butter mit Zucker und Dotter sehr schaumig rühren. Erweichte Schokolade und Rum unterrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und Eiklar zu steifen Schnee schlagen. Beides vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen. Dicht mit Zwetschken belegen und mit der Marinade beträufeln.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen!

**Tipp:** Vor dem Backen den Kuchen mit gehackten Mandelblättchen bestreuen!