



SCHOKO-MOHN-ZWETSCHGENKUCHEN

Zutaten (1 Tortenform)

- 4 Eier
- ¾ Becher Zucker
- ½ Becher Rapsöl
- ½ TL Zimt
- 1 Becher Dinkelmehl
- 1 Becher Mohn
- ½ Becher Backkakao + ½ Becher Benko (Trinkkakao)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Sauerrahm (250 ml)
- ca. 15 Zwetschgen



Die Becherangabe bezieht sich auf den leeren Sauerrahmbecher.

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig schlagen und das Öl langsam einfließen lassen.
2. Mehl, Mohn, Kakao, Zimt und Backpulver zugeben und vorsichtig unterrühren.
3. Zum Schluss den Sauerrahm mit einer Teigkarte unterheben und in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen.
4. Die Zwetschen halbieren, entsteinen und kreisförmig auf den Teig verteilen.
5. Den Kuchen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.