



Upside Down Walnuss-Schokokuchen mit Pflaumen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 648 kcal	Fett: 46,8 g
Eiweiß: 11,4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 16 g
Kohlenhydrate: 44,8 g	ungesättigte Fettsäuren: 30,8 g

Zubereitungszeit:

30 Minuten plus 45 Minuten
Backzeit

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Oberhitze/Unterhitze (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen und 100 Gramm Butter gemeinsam mit dem braunen Zucker in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen, bis eine glatte Creme entstanden ist.
2. Die Creme in die Springform gießen, bis der Boden einheitlich bedeckt ist und die Pflaumen mit der Schnittstelle nach unten darauf verteilen.
3. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und kaltstellen. In der Zwischenzeit die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die restliche Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren und anschließend die geschmolzene Schokolade mit der Butter-Ei-Masse vermengen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakao und den gemahlene Walnüssen vermischen und mit der Schokoladen-Eigelbmischung vermengen.
Anschließend vorsichtig den Eischnee unter die Mischung heben und alles auf den Pflaumen verteilen und den Kuchen für ca. 45 Minuten backen lassen. Nachdem der Kuchen komplett ausgekühlt ist, vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Zutaten für 12 Portionen :

- 250 g zimmerwarme Butter
- 100 g brauner Zucker
- 6 – 8 Pflaumen, entkernt und halbiert
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g dunkle Schokolade
- 225 g Zucker
- 6 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Kakao
- 400 g frisch gemahlene kalifornische Walnüsse