Gewürzkuchen mit Pflaumenmus und Schokolade



Zutaten

Für ein Backblech

200 g Dinkelvollkornmehl
250 g Dinkelmehl 630
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
30 g Kakaopulver
2 TL Natron
3 TL Backpulver
2 TL Zimt
2 TL Muskatnuss
3 TL Lebkuchengewürz
220 g Zucker
120 g Apfelmark
240 g ungesüßter Sojajoghurt
120 ml Hafermilch
160 ml Sonnenblumenöl
1 Glas Pflaumenmus
250 g Zartbitterschokolade 70%

Zubereitung

Die trockenen Zutaten (außer Zucker) in einer Schüssel gut vermischen. In einer separaten Schüssel Zucker und die feuchten Zutaten mit einem Schneebesen gründlich verrühren.

Nach und nach die Mehlmischung unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.

Ein Backblech einfetten, die Masse gleichmäßig darauf verstreichen und bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) 15–20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Mit Pflaumenmus bestreichen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig darüber verteilen. Aushärten lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Rezeptidee von www.utasglueck.de