

Upside Down Walnuss-Schokokuchen mit Pflaumen

Zubereitungszeit:
30 Minuten plus 45 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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

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 gemahlenen 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.