



Lebkuchen mit Pflaumenmus

Für 1 Kastenform

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 35 min

Backen: ca. 50 min

Zutaten:

Butter und Mehl (für die Form)

250 g weiche Butter

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

4 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

2-3 TL Lebkuchengewürz

30 g Kakaopulver

2 cl Rum

ca. 225 ml Milch

ca. 150 g Pflaumenmus oder

Pflaumenmarmelade

150 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform ausbuttern und mit Mehl ausstreuen. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig quirlen. Die Eier einzeln gründlich unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao vermischen. Den Rum, die Mehlmischung und die Milch rasch unter den Teig quirlen. Die Schokolade unterrühren und den Teig in die Form füllen.

Im Ofen circa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend kurz in der Form abkühlen lassen, aus der Form heben und erkalten lassen.

Den Kuchen waagrecht dritteln. Das Pflaumenmus erwärmen und jeweils zur Hälfte auf den unteren beiden Teilen verstreichen. Alle 3 Teile wieder zu einem Kuchen zusammensetzen. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit überziehen und die Glasur vor dem Servieren fest werden lassen.