

# Zwetschkuchen mit weisser Toblerone

## Zutaten für 10 Personen

100 g Butter  
400 g weisse Toblerone, zerbröckelt  
1dl Kaffeerahm (1)  
4 Eier  
2 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
1 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint  
½ dl Kaffeerahm (2)  
100 g Gelierzucker  
150 g Baumnuskerne, grob gehackt

10 Kugeln Glace



## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade und Kaffeerahm(1) begeben, Schokolade unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen.
2. Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist, Schokolademasse darunterrühren.
3. Mehl daruntermischen. Teig in das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen.
4. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen.
5. Kaffeerahm, Zucker und Nüsse in einer Schüssel mischen, auf dem Teig verteilen.

Backen:

ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen.

Hervorragend passt eine Kugel Glace dazu.