

für 1 Cakeform von 30-32 cm Länge

200 g weiche Dörripflaumen, entsteint
0,5 dl Orangensaft
400 g UrDinkel-Weissmehl
1 TL Salz
75 g Zucker
1 TL Zimt
30 g Hefe, zerbröckelt
ca. 1,5 dl Milch
100 g Butter, flüssig, ausgekühlt
2 Eier, verquirlt
150 g Schokolade, dunkle oder Milkschokolade,
gehackt
2 EL Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestreuen



1. Pflaumen mit dem Orangensaft 2-3 Stunden marinieren.
2. Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Zimt mischen, eine Mulde formen. Hefe mit der Milch anrühren, mit Butter und Eiern dazugießen, zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.
3. Eingeweichte Pflaumen und Schokolade unter den Teig mischen. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form geben. Zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Teigoberfläche mit Mandeln bestreuen.

Backen: 40-45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Auf ein Gitter stellen, kurz abkühlen lassen, dann sorgfältig aus der Form nehmen, auskühlen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: IG Dinkel