

# Nusskuchen mit Pflaumen-Kompott und Schoko-Splittern

## Für vier Portionen

100 g Butter	125 g Zucker	2 Eier
1 Eigelb	1 TL Backpulver	150 g Mehl
1 Prise Salz	100 g gehackte Nüsse	Mehl, Butter
500 g Pflaumen	2 EL Zucker	250 ml Rotwein
2 TL Speisestärke	1 Zimtstange	

## Außerdem:

Tarteform (24 cm)	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und Eigelb nach und nach zugeben und unterschlagen. Backpulver, Mehl, Salz mischen und unter die Buttermischung rühren. Eine Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Nüsse darauf streuen. Im Backofen auf dem zweiten Einschub von unten 20 bis 30 Minuten backen.

Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, Rotwein angießen, Zimtstange zufügen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zuckerkaramell gelöst hat. Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und den Sud damit binden. Die Pflaumen in den Sud geben und kurz erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. In Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit einem kleinen Messer oder einem Sparschälen Schokoladensplitter abhobeln und auf den Kuchen streuen. Das Kompott dazu servieren.

Horst Lichter am 24. Oktober 2015