

ORANGEN- SCHOKOLADE KUCHEN

Himmlisch lecker!



ZUTATEN

- 100g Schokolade, dunkel
- 75g Butter
- 2 Eier
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Zimt
- 1 1/2 TL Kakaopulver
- 100g Mehl
- 100g Mandeln, gemahlen
- 150ml Orangensaft
- 1 Orange, Schalenabrieb

- Kuchenglasur, weiss
- Kuchenglasur, dunkel

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 30min.
- Backzeit: ca. 50min.
- Kastenform von ca. 20-25cm mit Backpapier ausgelegt

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

Die Schokolade hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

02

Die Eier, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren.

Die Schokomischung langsam zur Eiermasse geben. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Zimt zusammen mischen und zur Masse geben.

Mandeln in den Teig mischen. Zum Schluss den Orangensaft mit dem Schalenabrieb beigeben.

03

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen für ca. 50min. backen. Ausformen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

04

Kuchenglasur im warmen Wasser schmelzen. Die dunkle Kuchenglasur über den Kuchen giessen, mit der weissen Glasur darüber filieren.

