



Schokoladen- Orangen Kuchen

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

130 g Butter
180 g Schokolade mit 70 % Kakaogehalt
3 Eier mittelgroß
120 g Zucker
1 Glas FruchtGarten Bitterorange
Prise Salz
200 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Glasur

100 g Schokolade mit 70% Kakaogehalt

Zubereitung

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
Mehl, Backpulver, 125 g FruchtGarten Bitterorange und geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung glatt rühren. Eier und Zucker schaumig schlagen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in eine 20 cm große Springform geben und bei 175 Grad Umluft 40-50 Min. backen. Stäbchenprobe machen und bei Bedarf die Backzeit verlängern.

Die Schokolade für die Glasur im Wasserbad schmelzen. Kuchen gut auskühlen lassen und waagrecht mit einem großen Messer halbieren. Den restlichen FruchtGarten darauf verstreichen und wieder zusammensetzen. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Orangenzenen dekorieren.