

Saftiger Orangenkuchen mit Schokoladenguss

Würziger Kuchen aus der Springform mit Mandeln und Ingwer

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

500 g unbehandelte Orangen (etwa 3 Stück)
6 Eier (Größe M)
250 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ gestr. TL gemahlener Ingwer
½ gestr. TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
200 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
45 g Zucker
6 EL Wasser
1 unbehandelte Orange

1 Vorbereiten:

Orangen heiß waschen und in einen Topf geben. Die Orangen mit Wasser bedecken, aufkochen und mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 90 Min. kochen, bis die Orangen weich sind. Orangen herausnehmen und erkalten lassen.

2 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Teig:

Orangen vierteln, Kerne entfernen und Früchte in einem Rührbecher pürieren. Eier mit Zucker, Vanille-Zucker, Ingwer und Muskatblüte in einer Rührschüssel zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. aufschlagen. Orangenpüree kurz unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit den Mandeln unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier abziehen und den Kuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen.

5 **Guss:**

Kuvertüre hacken. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Kuvertüre hinzufügen und so lange rühren, bis ein glänzender Guss entsteht. Den Guss so auf dem Kuchen verteilen, dass etwas Guss in "Nasen" am Rand herunterläuft. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen, mit einem Zestenreißer die Schale abschälen und auf dem Guss verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Kuchen mit steif geschlagener Sahne.
- Der Kuchen kann max. 3 Tage im Voraus gebacken werden oder eingefroren werden.

