

Schokoladiges Kuchendessert mit Orangensoße

Ein saftiges Schokoladenküchlein mit fruchtiger Orangensoße als Dessert

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Soufflécümmchen oder hitzebeständige Tassen:

Fett

Dr. Oetker gehackte Mandeln , Pistazienkerne, Kokosraspel, gemahlener Mohn

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tarte au Chocolat

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

200 g weiche Butter

4 Eier (Größe M)

Orangensoße:

300 ml Orangensaft

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

50 g Zucker

1 Vorbereiten:

10 Soufflécümmchen oder hitzebeständige Tassen fetten und nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Kokosraspeln oder Mohn austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Finesse, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Förmchen bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Förmchen auf das Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte der kleinen Küchlein einstechen. Der Kuchen ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. **Hinweis:** Eine längere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Saftigkeit des Kuchens. Mögen Sie Ihren Kuchen besonders saftig, nehmen Sie das Blech nach der ersten "erfolgreichen" Garprobe aus dem Ofen. Gebäck in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Während des Erkaltes "setzt" sich das Gebäck.

3 Orangensoße:

Gelatine fix mit einem Schneebesen in den Saft einrühren und noch **1 Min.**iterrühren, zum Schluss den Zucker unterrühren. Die Soße mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Soße vor dem Servieren kurz durchrühren. Die Küchlein aus den Förmchen lösen, auf Teller stürzen und mit der Orangensoße anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Orangensoße mit 2 EL Cointreau.
- Servieren Sie zu den Küchlein eine Dr. Oetker Vanillesoße.
- Wir empfehlen die Zubereitung bei Ober- und Unterhitze.

