

Saftiger Orangenkuchen mit Schokoladenguss

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

Teig:500 g unbehandelte Orangen
(etwa 3 Stück)

6 Eier (Größe M)

250 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

1/2 gestr. TL gemahlener Ingwer

1/2 gestr. TL gemahlene
Muskatblüte (Macis)

200 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin200 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.****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.

