

Stracciatella-Orangen-Kuchen aus dem Thermomix®



© Stracciatella-Orangen-Kuchen - Rezepte mit Herz



1 Std. 20 Min.



leicht



24 Stücke

Fruchtige Orange trifft auf herbe Zartbitterschokolade.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	2-3	Orangen
<input type="checkbox"/>	350 g	Butter
<input type="checkbox"/>	350 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Orangenextrakt
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	50 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1/2 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	100 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	150 g	Milch
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Orangenecken und Schokospäne zum Verzieren

Zubereitung

1. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen. Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Früchte in dünne Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Butter in Stücken in den Mixtopf geben und 50 Sek./Stufe 5 weich rühren. Zucker, Salz, Orangenextrakt, Mehl, Stärke, Backpulver, Orangensaft und Milch in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 5 mixen. Dabei nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung zugeben.
4. Gehackte Schokolade zugeben und mit dem Spatel unterheben. Teig auf das Blech geben, glatt streichen. Mit Orangen belegen. Im heißen Ofen 50-55 Min. backen, dabei nach ca. 30 Min. abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen.
5. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Sahnetuffs, Orangenecken und Schokospänen verzieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 270 kcal – 4 g E – 16 g F – 28 g KH