

Schokokuchen in der Orange

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- + 4 - 6 Orangen
- + 100 g Zartbitterschokolade
- + 80 g Butter
- + 3 Eier
- + 1 Prise Salz
- + 50 g Zucker
- + 40 g Vollkornmehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den oberen Teil der Orangen abschneiden und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Orange entfernen. Dazu mit einem kleinen Gemüsemesser rundum vorsichtig das Fruchtfleisch lösen und auslöffeln. Etwas Fruchtfleisch kann gerne in der Orange bleiben. Achtung, die Schale der Orange muss ganz bleiben!

Schokolade und Butter in einem Topf bei kleiner Flamme schmelzen. In der Zeit die Eier gut mit dem Zucker, Salz und dem Mehl verrühren. Dann alle Zutaten vermischen und in die ausgehöhlen Orangen füllen. Ich habe zur Stabilisierung Alufolie-Mäntel gebastelt – geht aber auch ohne – siehe Bild.

Je nachdem, wie cremig oder eher „durch“ man die Kuchen haben möchte, kommen sie nun zwischen 35 und 40 Minuten in den Backofen. Das Tolle ist das Orangenaroma, das sich fein im Kuchen verteilt!

Natürlich immer abwandelbar mit Mandelstiftchen, Haselnüssen, Orangenstückchen, man kann hier viel experimentieren - und die Kuchen sogar auf dem Grill machen!

