



Mexikanischer Chili-Schokoladenkuchen

mit weißem Schokoladenguss und Orange



40-50min



3-4 Personen

Ganz unter dem Motto „Ein kleiner Biss genügt“ lassen wir uns heute in eine andere Zeit und in eine andere Welt entführen – eine Welt, in der das richtige Kuchenrezept Menschen zusammenführt und ungeahnte Leidenschaft entfachen kann. Verzaubere deine Liebsten mit diesem Schokokuchen, der durch feine Zimt- und Chilinoten besticht und mit einer weißen Schokoladenglasur mit Orange alle Herzen für sich gewinnt. Auf die Liebe!

- 2 Kuchenbackmischungen
Schoko ^{1,7}
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 4 Bio-Eier ³
- 2 unbehandelte Orangen
- 200g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- 2EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz
- 140ml Pflanzenöl

- Backofen
- Backrost
- 2 Springformen (à 24cm Ø)
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 356kcal, Fett 22.6g,
Kohlenhydrate 33.7g, Eiweiß 4.5g



1. Springformen vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die Böden und die Seiten zweier Springformen (24cm Ø) mit je 1EL weicher Butter einfetten. Dann die gesamten Oberflächen mit je 1EL Mehl bestäuben und die Formen vorsichtig in verschiedene Richtungen bewegen, damit sich das Mehl gleichmäßig verteilt.



4. Orangen schneiden

2TL Orangenschale fein abreiben, dann die **Orangen** schälen und das **Fruchtfleisch** in mundgerechte Stücke schneiden.



2. Teig verrühren

Die **Kuchenbackmischungen** mit dem **Zimt** und **2TL Chiliflocken** vermengen. Die **Eier** mit 140ml Pflanzenöl und 100ml Wasser verquirlen, dann die **Backmischung** hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist. **Vorsicht**, den **Teig** nicht zu lange rühren.



5. Guss zubereiten

Einen mittelgroßen Topf ca. 3cm hoch mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Eine hitzebeständige Schüssel auf den Topf stellen, sodass sie das Wasser nicht berührt. Die **Schokodrops** hineingeben und 1-2Min. rühren, bis sie vollständig geschmolzen sind, anschließend vom Herd nehmen. Die **Crème fraîche**, die **Orangenschale** und 1 kräftige Prise Salz hinzugeben und verrühren.



3. Kuchen backen

Den **Teig** gleichmäßig auf beide Springformen verteilen, dann auf der mittleren und unteren Schiene im Ofen 30-40Min. backen. Nach ca. 15Min. Backzeit die Position der Springformen tauschen. Die **Kuchen** auf einem Backrost 10-15Min. abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und weiter abkühlen lassen.



6. Kuchen glasieren

Den **Guss** von der Mitte aus über die abgekühlten **Kuchen** gießen und über die Seiten herabtropfen lassen. **Tipp:** Die **Kuchen** am besten auf ein Metallgitter über einen Teller stellen, um herunterfließenden **Guss** aufzufangen und wieder auf den **Kuchen** zu verteilen. Die **Kuchen** ca. 1 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit den **Orangenstückchen** garnieren und servieren.