



Mexikanischer Chili-Schokoladenkuchen

mit weißem Schokoladenguss und Orange



40-50min



2 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!

- 1 Kuchenbackmischung Schoko^{1,7}
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Bio-Eier³
- 1 unbehandelte Orange
- 100g weiße Schokodrops^{6,7}
- 1 Becher Crème fraîche⁷

- 1EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz
- 70ml Pflanzenöl

- Backofen
- Backrost
- Springform (24cm Ø)
- kleiner Topf
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 357kcal, Fett 22.6g,
Kohlenhydrate 33.8g, Eiweiß 4.5g



1. Springform vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Den Boden und die Seiten einer Springform (24cm Ø) mit 1EL weicher Butter einfetten. Dann die gesamte Oberfläche mit 1EL Mehl bestäuben und die Form vorsichtig in verschiedene Richtungen bewegen, damit sich das Mehl gleichmäßig verteilt.



4. Orange schneiden

1TL Orangenschale fein abreiben, dann die **Orange** schälen und das **Fruchtfleisch** in mundgerechte Stücke schneiden.



2. Teig verrühren

Die **Kuchenbackmischung** mit dem **Zimt** und **1TL Chiliflocken** vermengen. Die **Eier** mit 70ml Pflanzenöl und 50ml 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 kleinen 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 Prise Salz hinzugeben und verrühren.



3. Kuchen backen

Den **Teig** in die Kuchenform gießen, dann auf der mittleren Schiene im Ofen 30-40Min. backen. **Tipp:** Für eine Garprobe mit einem Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken. Den **Kuchen** auf einem Backrost 10-15Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und weiter abkühlen lassen.



6. Kuchen glasieren

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