



Mexikanischer Chili-Schokoladenkuchen

mit Orangenguss



40-50min



8 Portionen

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 Orangenglasur alle Herzen für sich gewinnt. Auf die Liebe!

Was du von uns bekommst

- 1 Kuchenbackmischung Vanille^{2,3}
- 25g Kakaopulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Bio-Eier¹
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Crème fraîche³
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter³
- 1 EL Weizenmehl²
- 70ml Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 416kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 3.7g



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.



2. Teig verrühren

Die **Kuchenbackmischung** mit dem **Kakaopulver**, 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.



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.



4. Orange schneiden

1TL Orangenschale fein abreiben, dann die **Orange** schälen und das **Fruchtfleisch** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Orangestücke** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



5. Guss zubereiten

Die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, der **Orangenschale** und 1 Prise Salz verrühren.



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 **Orangestückchen** garnieren und servieren.