



## Special: Orangen-Joghurt-Kuchen

mit Schoko-Frischkäse-Topping & Himbeerstaub

40-50min 2 Personen

Diese Woche ist Tag der Schokolade! Natürlich muss das gebührend gefeiert werden. Unser Beitrag: dieser sommerliche Kuchentraum mit herrlicher Glasur aus - na? Schokolade natürlich. Heute mal in Weiß. Und in Kombination mit Frischkäse und Himbeerkrümeln einfach unwiderstehlich! Auch darunter sieht's vielversprechend aus: Dank Joghurt wird der Teig schön fluffig, und mit fruchtiger Orange wird's einfach ... special!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Weizenmehl<sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier<sup>3</sup>
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 1 Packung weiße Schokodrops 6,7
- 1 Packung Frischkäse<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Himbeerpulver

## Was du zu Hause benötigst

- ca. 55g Butter<sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- Kastenform, 30x12cm
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 930kcal, Fett 61.1g, Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 5.9g



**1. Orange vorbereiten**

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform mit 1EL Butter fetten und mit **1-2TL Mehl** bestäuben. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. 40g Butter Raumtemperatur annehmen lassen.



**2. Teig anrühren**

**130g Mehl** mit **2TL Backpulver** in eine Schüssel sieben, **1/2TL Salz** untermischen und beiseitestellen. Mit einem Schneebesen **150g Zucker** mit der **Orangenschale** verrühren, bis der **Zucker** feucht wird. Dann die **Eier**, den **Joghurt**, **2EL Orangensaft** und **130ml Pflanzenöl** zugeben und alles zu einem glatten **Teig** verrühren.



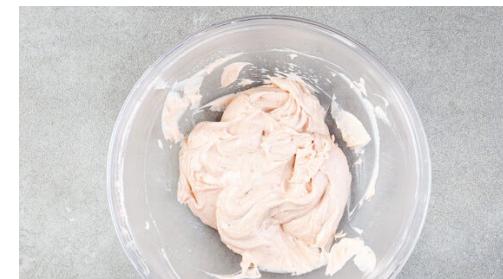
**3. Kuchen backen**

Die **Mehlmischung** in 2 Portionen unter den **Teig** rühren, bis möglichst keine Klümpchen zu sehen sind, aber nicht zu lange rühren. Dann den **Teig** in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und 45-50Min. im Ofen backen. **Tipp:** Der **Kuchen** ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe (z. B. mit einem Zahnstocher) kein **Teig** am Stäbchen haften bleibt.



**4. Schokolade schmelzen**

Einen kleinen Topf 3-4 cm hoch mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Eine hitzebeständige Schüssel auf den Topf legen und darauf achten, dass sie das Wasser nicht berührt. Die **Schokoladenstückchen** hinzugeben und rühren, bis die **Schokolade** vollständig geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



**5. Topping zubereiten**

Für das **Topping** den **Frischkäse** und die bereitgestellten 40g Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen, dann **1EL Orangensaft** und **1TL Himbeerpulver** untermengen. Die **Mischung** nach und nach in die **Schokolade** einröhren und luftig aufschlagen.



**6. Kuchen garnieren**

Den **Kuchen** vollständig auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Die Oberfläche mit dem **Schoko-Frischkäse-Topping** bestreichen und nach Belieben das **restliche Himbeerpulver** darübersieben. Den Kuchen in **8 Scheiben** schneiden und servieren.