



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!

- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung weiße Schokodrops

^{6,7}

- ca. 55g Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz

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

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



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.



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** einrühren und luftig aufschlagen.



A rectangular block of pink, textured material, possibly a piece of meat or a food product, resting on a white surface. The material has a mottled appearance with darker pink spots and a slightly irregular, wavy top edge. It is centered on a plain white rectangular background, which is itself set against a grey surface.

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