



Special: Orangen-Joghurt-Kuchen

mit Schoko-Frischkäse-Topping & Himbeerstaub



40-50min



3-4 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!

- 2 Packungen Weizenmehl ¹
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Päckchen Backpulver
- 400g Zucker
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Packungen weiße Schokodrops ^{6,7}
- 2 Packungen Frischkäse ⁷
- 2 Päckchen Himbeerpulver

- ca. 110g Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz

- Backofen
- 2 Kastenformen à 30x12cm
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

Energie 929kcal, Fett 61.1g,
Kohlenhydrate 85.1g, Eiweiß 11.8g



A top-down view of a small glass bowl containing a thick, pale yellow, creamy substance, likely a cheese sauce or dip, with a metal handle extending to the right.



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 varying shades of pink and red, suggesting a marbled or speckled texture. It is positioned centrally on a plain white background.



Die **Kuchen** vollständig auskühlen lassen, dann aus den Formen nehmen. Die Oberflächen mit dem **Schoko-Frischkäse-Topping** bestreichen und nach Belieben das **restliche Himbeerpulver** darübersieben. Die Kuchen in jeweils **8 Scheiben** schneiden und servieren.