

## 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 2 unbelandelte Orangen
- 1 Päckchen Backpulver
- 400g Zucker
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Packungen weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>
- 2 Packungen Frischkäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Himbeerpulver

## Was du zu Hause benötigst

- ca. 110g Butter <sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Kastenformen à 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 8 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



## 1. Orangen vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Zwei Kastenformen mit je 1EL Butter fetten und mit je **1-2TL Mehl** bestäuben. Die **Orangenschalen** abreiben, dann die **Orangen** halbieren und auspressen. 80g Butter Raumtemperatur annehmen lassen.



## 2. Teig anrühren

**260g Mehl** mit dem **Backpulver** in eine Schüssel sieben, 1TL Salz untermischen und beiseitestellen. Mit einem Schneebesen **300g Zucker** mit der **Orangenschale** verrühren, bis der **Zucker** feucht wird. Dann die **Eier**, den **Joghurt**, **4EL Orangensaft** und 260ml Pflanzenöl zugeben und alles zu einem glatten **Teig** verrühren.



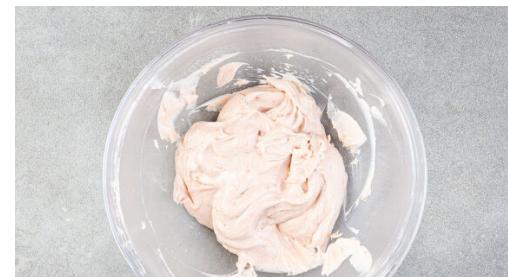
## 3. Kuchen backen

Die **Mehlmischung** in 2 Portionen unter den **Teig** rühren, bis möglichst keine Klümpchen zu sehen sind, aber nicht zu lange rühren. Dann den **Teig** gleichmäßig in die vorbereiteten Kastenformen 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 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 80g Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen, dann **2EL Orangensaft** und **2TL Himbeerpulver** untermengen. Die **Mischung** nach und nach in die **Schokolade** einrühren und luftig aufschlagen.



## 6. Kuchen garnieren

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.