



liaundliam.ch  
 facebook.com/liandliam  
 pinterest.com/liandliam  
 twitter.com/liandliam



## Feuchter Schokokuchen mit einem Hauch Orange Rezept

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
2.5 Stunden	30 Minuten	Mittel	10 Bagels

### Zutaten und Zubereitung

#### Zutaten für den Schokokuchen

Menge	Bezeichnung
125 g	Butter
250 g	Dunkle Schokolade
85 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
⅓ TL	Salz
85 g	Zucker
3 Stück	Ei
2 TL	Orangenschale
60 ml	Orangensaft
2 EL	Orangenlikör (z. B. Cointreau)

#### Zutaten für die Ganache

Menge	Bezeichnung
200 g	Dunkle Schokolade
2 TL	Orangenschale
160 ml	Vollrahm

#### Zubereitung des Schokokuchens

1. Den Backofen auf 160° C vorwärmen.
2. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Kakaopulver bestäuben damit der Kuchen einfach und ohne zu kleben aus der Form kommt. Ich würde eine ungefähr 20 cm Form empfehlen, meine war etwas grösser. Durch die kleinere Form wird der Schokokuchen höher als meiner.
3. Butter und Schokolade in kleine Stücke schneiden. In einer kleiner Pfanne, auf niedriger Stufe, Butter und Schokolade schmelzen.
4. Die geschmolzene Butter und Schokolade von der Herdplatte nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
5. In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, Eier, Orangenschale, Orangensaft und -likör gut vermischen.
6. Die jetzt abgekühlte Schoko-Butter-Mischung in die grosse Schüssel geben. Mit dem Handmixer vermischen, bis ein homogener Kuchenteig entsteht (ungefähr zwei Minuten).

7. Den Kuchenteig in die vorbereitete Springform geben. Für 50 Minuten, oder bis ein Holzspiess sauber aus dem Schokokuchen kommt, backen.
8. Den Schokokuchen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschliessend den Schokokuchen auf ein Metallgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

#### Zubereitung der Ganache

1. Schokolade, Orangenschale und Rahm in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Die Schüssel über eine mit Wasser gefüllte Pfanne platzieren. Die Schüssel darf dabei nicht im Wasser sein.
3. Das Wasser zum Sieden bringen und dabei die Mischung ständig rühren, bis eine einheitliche Schoko-Ganache entsteht.
4. Die Ganache abkühlen lassen, bis sie sich ein wenig verfestigt hat und somit verstrichen werden kann..

Die Ganache auf dem Kuchen verteilen und mit einem Spachtel verstreichen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
152 kcal	12 g	9 g	2 g