



Mexikanischer Chili-Schokoladenkuchen

mit Orangenguss



40-50min



2 personen

Ganz unter dem Motto „Ein kleiner Biss genügt“ lassen wir uns heute in eine andere Zeit und in eine andere Welt entführen – eine Welt, in der das richtige Kuchenrezept Menschen zusammenführt und ungeahnte Leidenschaft entfachen kann. Verzaubere deine Liebsten mit diesem Schokokuchen, der durch feine Zimt- und Chilinoten besticht und mit einer weißen Orangenglasur alle Herzen für sich gewinnt. Auf die Liebe!

Wat je van ons krijgt

- 1x vanillecakemix ^{1,7}
- 25g cacao poeder
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje chilivlokken
- 2 eieren ³
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 el bloem ¹
- 70ml plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- springvorm
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 299kcal, vet 18.7g, koolhydraten 28.6g, eiwit 3.7g



1. Springform vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Den Boden und die Seiten einer Springform (24cm Ø) mit 1EL weicher Butter einfetten. Dann die gesamte Oberfläche mit 1EL Mehl bestäuben und die Form vorsichtig in verschiedene Richtungen bewegen, damit sich das Mehl gleichmäßig verteilt.



4. Orange schneiden

1TL Orangenschale fein abreiben, dann die Orange schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Orangenstücke bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



2. Teig verrühren

Die **Kuchenbackmischung** mit dem **Kakaopulver**, dem **Zimt** und **1TL Chiliflocken** vermengen. Die **Eier** mit 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser verquirlen, dann die **Backmischung** hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist. **Vorsicht**, den **Teig** nicht zu lange rühren.



5. Guss zubereiten

Die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, der **Orangenschale** und 1 Prise Salz verrühren.



3. Kuchen backen

Den **Teig** in die Kuchenform gießen, dann auf der mittleren Schiene im Ofen 30-40Min. backen. **Tipp:** Für eine Garprobe mit einem Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken. Den **Kuchen** auf einem Backrost 10-15Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und weiter abkühlen lassen.



6. Kuchen glasieren

Den **Guss** von der Mitte aus über den abgekühlten **Kuchen** gießen und über die Seiten herabtropfen lassen. **Tipp:** Den **Kuchen** am besten auf ein Metallgitter über einen Teller stellen, um herunterfließenden **Guss** aufzufangen und wieder auf dem **Kuchen** zu verteilen. Den **Kuchen** ca. 1Std. im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit den **Orangenstückchen** garnieren und servieren.