

Schoko-Orangen-Kuchen

Quelle: TODO

Vorbereitungs- und Backzeit: 60 Min. + 50 Min.

Form/ Menge: Springform

Zutaten

- 125 g dunkle Schokolade mit Orangen (70 % Kakao)
- 125 g weiche Butter
- Fett für die Form
- 5 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker (Original-Rezept: 200 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Orange
- 2 cl Cointreau
- 500 g Äpfel
- 80 g Mehl
- 100 g Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken, Butter und Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen
2. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen.
Orange heiß waschen, trocken tupfen. Von der Schale Zesten abziehen. Saft auspressen, mit Zesten und Cointreau mischen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob würfeln. Unter die Orangenmischung rühren. Backofen auf 200 Grad (180 Umluft) vorheizen
3. Mehl und Kakao mischen. Butter-Schoko-Mix, dann Mehl-Kakao-Gemisch unter die Ei-Masse heben.
Teig in gefetteter, am Boden mit Backpapier belegter Form glatt verstreichen. Äpfel aus der Marinade heben und auf dem Teig verteilen. Kuchen auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Minuten backen
4. Kuchen noch heiß mit der Marinade tränken.
Etwas abkühlen lassen und mit der Orangenmarmelade bestreichen.