Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Einfacher Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Einfacher Schokoladenkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Butter
1	Vanilleschote
4 EL	Zucker
4	Orangen
2 EL	Orangenlikör (oder frisch gepresster Orangensaft)
300 g	Schokolade (70 % Kakaogehalt)
6	Eier (M)
1/2 TL	gemahlener Kardamom
200 g	Physalis
	Butter und gemahlene Mandeln für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Springform mit 26 cm Ø (für 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Springform gut ausbuttern und mit Mandeln ausstreuen. Die Butter und die Schokolade zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Eiern und Zucker ca. 10 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Kardamom unterrühren. Die Schokoladen-Butter-Mischung mit einem Teigspatel unterziehen und den Teig in die Form gießen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 30 Min. backen und in der Form abkühlen lassen.

3. Die Orangen so schälen, dass auch die bittere weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets über einer Schüssel mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Orangenfilets samt Saft, Physalis und Orangenlikör mischen und als Beilage zum Schokoladenkuchen reichen.