

Rezept

Cranberry-Schokokuchen

Ein Rezept von Cranberry-Schokokuchen, am 04.10.2023

Zutaten

125 g Butter	200 g Mehl
100 g Zucker	75 g weiße Kuvertüre
50 g getrocknete Cranberries	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Orangensaft	150 g Mehl
1 ½ EL Kakaopulver	½ Pck. Backpulver
50 g getrocknete Cranberries	125 g weiße Kuvertüre
½ TL Kokosfett	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend mit Mehl und 100 g Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon auf dem Boden der nicht gefetteten Form verteilen und leicht andrücken. Die Streuselschicht mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Rührteig die weiße Kuvertüre grob hacken. Die Cranberries mit einem Messer fein hacken. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen und rasch unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Streuselboden verteilen.
3. Die restlichen Streusel mit den Fingern darüberbröseln. Die gehackte Kuvertüre und die Cranberystückchen auf den Streuseln verteilen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 35-40 Min. backen. Dann den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
4. Inzwischen für die Deko die getrockneten Cranberries klein schneiden. Die weiße Kuvertüre mit dem Kokosfett in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Diesen Guss mit einem Löffel über den abgekühlten Kuchen klecksen. Zuletzt die Cranberries über den Kuchen streuen.