

## Rezept

# Orangen-Guglhupf

Ein Rezept von Orangen-Guglhupf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Paranusskerne (siehe Rezept-Tipp)	<b>1</b> Bio-Orange
<b>50 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>50 g</b> Butter
<b>55 g</b> Zucker	Salz
<b>1</b> Ei	<b>60 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver (4 g)	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen
<b>100 g</b> weiße Kuvertüre	Zucker zum Wälzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Paranüsse hacken. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwa 1,5 TL Schale fein abreiben. Die übrige Schale mit dem Zestenreißer abziehen, ggf. blanchieren und für die Deko beiseitestellen. Den Saft auspressen (es sollten 60 ml Saft ergeben). Die Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Den Orangensaft erhitzen, auf die gehackte Kuvertüre gießen und rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Butter zerlassen und mit Orangenschale, Zucker, 1 Prise Salz und der Orangen-Schoko-Masse schaumig rühren. Das Ei unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Die Nüsse untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Küchlein herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
4. Für die Deko die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Über die Gugl laufen lassen. Die Orangenzesten in Zucker wälzen und die Gugl damit garnieren.