

## Rezept

# Orangenkuchen im Glas

Ein Rezept von Orangenkuchen im Glas, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	weiche Butter	<b>200 g</b>	Zucker
<b>4</b>	Eier		abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
	Salz	<b>200 g</b>	Mehl
<b>50 g</b>	Speisestärke	<b>1/2 Pck</b>	Backpulver
<b>30 g</b>	Butter für die Gläser	<b>70 g</b>	Mandelblättchen
<b>50 g</b>	Zartbitter-Kuvertüre	<b>100 g</b>	Puderzucker
<b>2 EL</b>	Orangenlikör oder -saft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 5 Sturzgläser von 400 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Butter mit Zucker und Eiern sehr schaumig rühren. Orangenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, übersieben und unterrühren.
2. Alle Gläser sorgfältig mit Butter einpinseln und mit den Mandelblättchen ausstreuen. Die Kuvertüre in fünf Stücke teilen. In jedes Glas 2 gehäufte EL Teig füllen. Je 1 Stück Kuvertüre in die Mitte geben und darauf 1 gehäuften EL Teig (den Teig dabei aufbrauchen). Die Gläser auf den Rost im Ofen (unten, Umluft 180°) setzen und die Kuchen 40 Min. backen.
3. Puderzucker mit Likör oder Saft verrühren. Die Gläser aus dem Ofen nehmen. Sofort Zuckerguss auf die Kuchen gießen, die Gläser fest verschließen.