

Rezept

Orangenkuchen im Glas

Ein Rezept von Orangenkuchen im Glas, am 20.04.2024

Zutaten

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