Rezept

# Orangenkuchen mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Orangenkuchen mit weißer Schokolade, am 26.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Zucker |
| **100 g** | weiße Schokolade |
| **80 ml** | Öl |
| **100 g** | Kokosraspel |
| **2 TL** | Backpulver |
| **50 ml** | Orangensaft |
| | Öl zum Fetten der Form |
| | 2-3 Orangen |
| **5** | Eier |
| **150 g** | Joghurt |
| **150 g** | Mehl |
| **100 g** | Orangenmarmelade |
| | Minzblättchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für eine Springform | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Zucker mit 50 ml Wasser in einer weiten Pfanne zu einem leichten Sirup kochen. Orangen dick schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Orangen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In den Sirup legen, darin aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Springform mit Öl fetten.

2. Die Schokolade hacken. Die Eier mit Öl und Joghurt verrühren. Kokosraspel, Mehl und Backpulver mischen, die Eiermasse unterrühren. Die Orangenmarmelade mit Orangensaft verrühren. Mit der gehackten Schokolade unter den Teig heben. Den Teig in die Springform füllen. Die Orangenscheiben darauflegen, den Sirup aufbewahren.

3. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30-40 Min. backen. In der Form lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenscheiben mit dem Orangensirup beträufeln. Mit Minzblättchen dekorieren.