

Schokoladen-Kuchen aus der Orange

Für zwei Personen

2 Orangen (Schale, Abrieb)	75 g + 2 Stücke Zartbitterschokolade	50 g weiche Butter
20 g Mehl	2 Eier	30 g Rohrzucker
Puderzucker	1 Zweig Minze	

Für die Dekoration:

1 Orange	Zucker	Orangenlikör
----------	--------	--------------

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter und Schokolade zusammen in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen lassen. Ein Ei und ein Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen und das Mehl darüber sieben.

Dann die Mischung aus Butter und Schokolade unterrühren. Etwas Orangenabrieb dem Teig hinzufügen.

Eine Orange halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Jeweils ein Stück Schokolade in jede Orangenhälfte legen, dann den Teig bis zur Hälfte in die Orange füllen und im Ofen für 15-20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren.

Für die Dekoration:

Eine Pfanne erhitzen und etwas Zucker darin erwärmen. Die Orange filetieren, die Filets in die Pfanne geben und mit dem Zucker karamellisieren lassen. Anschließend mit etwas Orangenlikör flambieren.

Schokoladenkuchen aus der Orange auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Schütte am 30. März 2017