

Marmorkuchen mit Orange und Schokolade

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g weiche Butter
- 100g Brauner Zucker
- 75g Rohrzucker
- 2 Eier
- 210g Mehl
- 7g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50g Milch
- 70g flüssige Sahne
- 70g Blutorangensaft
- 20g Blutorangensaft
- 25g Zartbitter-Schokoladenstückchen

Préparation

1. Ich habe zwar ein Buch über Kuchen mit über 50 Rezepten geschrieben, aber ich habe immer neue Ideen, um sie auszuprobieren und alle zu verwöhnen!
2. Hier ist ein Marmorkuchen, aber fruchtig, schön saftig, perfekt für diejenigen, die die Kombination von Orange & Schokolade lieben.
3. Ich empfehle Ihnen natürlich, wie ich Blutorangen für mehr Geschmack zu verwenden, aber in jedem Fall frische Orangen, um die Zesten zu nutzen, die dem Kuchen viel Aroma verleihen.
4. Um ihn mehrere Tage lang aufzubewahren, wickeln Sie ihn sofort nach dem Stürzen in Frischhaltefolie ein oder bereiten Sie eine dunkle Schokoladenglasur – neutrale Öl Zutaten :Ich habe das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Material :KastenformMicroplane ZesterZubereitungszeit : 20 Minuten + 1h10 BackzeitFür einen 20 cm langen Kuchen : Zutaten : weiche Butter Brauner Zucker Rohrzucker Die Zesten von 2 Blutorangen 2 Eier Mehl Backpulver 1 Prise Salz Milch flüssige Sahne Blutorangensaft Für den Teil mit Orange : Kakaopulver Blutorangensaft Zartbitter-Schokoladenstückchen Für die Tränkung : 4 Esslöffel BlutorangensaftRezept : Mischen Sie die beiden Zucker mit den Zesten der Orange; wenn möglich, können Sie dies einige Stunden im Voraus oder am Vorabend tun, Ihr Kuchen wird dadurch noch aromatischer.
6. Fügen Sie die weiche Butter hinzu und mischen Sie gut.
7. Fügen Sie dann die Eier nacheinander hinzu und mischen Sie gut zwischen jedem Hinzufügen, dann das Mehl, das Salz und das zuvor gesiebte Backpulver.
8. Schließlich fügen Sie die Flüssigkeiten hinzu: die Milch, die Sahne und den Blutorangensaft.
9. Schokoladenstückchen hinzu.
10. Gießen Sie die beiden Teige abwechselnd in die zuvor gefettete und bemehlte Form oder die mit Backpapier ausgelegte Form.
11. Um eine schöne gleichmäßige Wölbung zu erhalten, können Sie in der Mitte einen Streifen Butter hinzufügen, wie Sie auf dem Foto sehen.
12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 150°C für 1h10.
13. Eine in den Kuchen gesteckte Klinge sollte trocken herauskommen.
14. Tränken Sie den Kuchen sofort mit einem Pinsel mit dem Blutorangensaft.
15. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn stürzen und genießen!

