

Schokoladen-Orangen-Upside-Down-Kuchen

Ingrédients

- 2 Orangen
- 400 g Wasser
- 200 g Zucker
- 90 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g Orangensaft
- 100 g Schokolade
- 170 g Mehl
- 4 g Backpulver
- 65 g flüssige Schlagsahne

Préparation

1. Ich wollte wirklich einen Schokoladen- und Blutorangenkuchen machen, leider stellten sich die Blutorangen, die ich gekauft hatte, eher als normale Orangen heraus!
2. Kein Problem, Schoko-Orange ist auch sehr lecker, also hier ist ein ganz einfaches Rezept, das Ihnen gefallen wird, wenn Sie ein Fan dieser Kombination sind.
3. Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf alles auf der Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten Backzeit: 20 + 30 Minuten Für einen Kuchen mit 26 cm Durchmesser | 8 Personen: Zutaten: 2 Orangen Wasser Zucker weiche Butter Zucker Die Zesten einer Orange 3 Eier Orangensaft Schokolade Mehl Backpulver flüssige Schlagsahne Rezept: Wasser und Zucker zum Kochen bringen.
5. Die Orangen in Scheiben von einem halben Zentimeter Dicke schneiden.
6. Die Scheiben in den Sirup legen und 20 Minuten bei leichtem Köcheln garen lassen.
7. Anschließend abtropfen lassen, mit Küchenpapier abtupfen und abkühlen lassen.
8. Die Schokolade schmelzen.
9. Die weiche Butter mit dem Zucker und den Zesten vermengen.
10. Die Eier einzeln unter Rühren hinzufügen.
11. Den Orangensaft und dann die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
12. Dann das gesiebte Mehl und Backpulver hinzufügen, danach die flüssige Sahne.
13. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser buttern und einen Kreis aus Backpapier auf den Boden legen, um das Ausformen zu erleichtern.
14. Das Backpapier buttern und dann Zucker über die gesamte Oberfläche der Form streuen.
15. Die Orangenscheiben anordnen, dann mit dem Kuchenteig bedecken.
16. In den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 Minuten schieben (die Messerspitze sollte trocken herauskommen).
17. Sofort ausformen, dann abkühlen lassen, bevor Sie genießen!