

# Schoko-Orangenkuchen



## Zutaten für eine 28 cm Springform:

300 g Butter  
300 g dunkle Schokolade  
(mind. 70% Kakaoanteil)  
200 g Zucker  
100 g Orangen Zucker  
5 Eier  
4 Esslöffel Mehl  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 Orange  
1 Esslöffel Orangenlikör  
100 g weiße Couvertüre

## Zubereitung:

Butter und Schokolade auf kleinster Flamme schmelzen lassen. Zucker, Orangen Zucker, Salz, Eier und Mehl mit einem Handrührer bzw. Küchenmaschine schaumig rühren. Die abgeriebene Orangenschale und den Orangenlikör untermischen. Die nicht zu warme Schokomasse gründlich unter die Eimasse rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden, den Springform Rand darüberspannen und diesen mit Butter bestreichen. Die Masse einfüllen und bei 160° C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den Kuchen nach dem Backen mit einem Messer vom Rand lösen und in der Form etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen.

Die weiße Couvertüre auf einem Gurkenhobel (eventuell geht auch ein Sparschäler) zu länglichen Spänen hobeln und auf dem abgekühlten Schokokuchen gleichmäßig verteilen. Vor dem Servieren noch mit Orangenscheiben (Orangenfilet) dekorieren.