

# Die Kuchensaison

... hat begonnen. 😊 Hm, endet die überhaupt? Naja, im Herbst und Winter backe ich wesentlich öfter als im Sommer. Auch wenn es hier oben ja keinen Sommer gab, sondern nur einige wenige sonnige Tage. Aber egal, jetzt zeige ich euch einen leckeren Kuchen. 😊

Da lagen Bio-Orangen (weil ich für einen Zimt-Orangen-Likör die Schale einer Orange brauchte) und Schokolade ist natürlich immer im Haus. Also bietet es sich doch an, einen feinen Orangen-Schoko-Kuchen zu backen.

Ein Grundrezept für einen Rührkuchen herausgesucht und auf eine kleinere Form umgerechnet, denn da ich Kuchen nicht einfriere (wieso eigentlich nicht?) genügt die 20 cm Springform vollkommen. Meine Kastenform ist zu groß und seit es rundes Backpapier gibt, nehme ich am allerliebsten die Springformen. 😊



## Das Rezept:

- 150 g Butter (oder Margarine –würgs 😊 – oder Kokosöl, jede/r nach eigenem Belieben)
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 80 g Stärkemehl
- 90 g Mehl
- 1 Orange-back
- Zesten oder Abrieb einer Bio-Orange
- 70 g gehackte Zartbitterschokolade (ich hacke immer

elektrisch 😊 )

Jetzt – was sind Zesten? Das sind schmale Streifen. Es gibt im Handel sog. Zestenreißer zu kaufen, oh, Wikipedia hilft auch hier: [klick](#), und da ich so ein Teil sehr sinnvoll finde, besitze ich eines und setze es überall dort ein, wo der Abrieb von Zitruschalen gefordert ist. Und warum ist auch noch Aroma im Kuchen? Weil das Zeug da ist und weil ich es mag. Natürlich könnte man äth. Orangenöl nehmen, aber dazu müsste es in Bio-Qualität im Haus sein...

Also: einen Rührteig bereiten. Das heißt bei mir: alles (bis auf die Schoki) in die Schüssel und mit dem Handmixer zum Teig verarbeiten. Wer rühren möchte wie Urgroßmutter, der schlägt erst die Butter schaumig, dann den Zucker dazu und danach die Eier einzeln darunter, siebt das Mehl hinein und ist irgendwann auch fertig. Da ich – im Gegensatz zur Urgroßmutter – einen elektrischen Helfer besitze, kann ich den einfachen Weg gehen. Und weil ich mein Lebtage noch kein feuchtes, klumpiges Mehl gesehen habe, wurde mein Mehlsieb schon vor langen Jahren aussortiert. 😊 Urgroßmutter hatte nämlich ihre guten Gründe, einen Teig so umständlich zu bereiten. Aber ich kann auch modern: das ist ein All-in-Teig 😊 Neulich irgendwo gelesen... und gestaunt. Aber warum nicht? Ich muss zugeben, dass auch ich einige amerikanische Ausdrücke benutze. 😊 Aber weiter...

Zum Schluss wird die Schokolade untergezogen. Alles in eine Form füllen – bei mir eben die 20er Springform – und bei 170° Umluft (nicht vorgeheizt) war der Kuchen nach ungefähr 45 Minuten gar. Nun könnte man aus einigen Esslöffeln Orangensaft und Puderzucker einen schönen Guss herstellen, aber ich nahm ein wenig geschmolzene Kuvertüre und sprenkelte sie über den abgekühlten Kuchen.

Wenn ich so das Wetter betrachte und die Orangen neben dem Kuchen – ein heller Glühwein würde sich gut dazu machen. Aus Weißwein, Orangensaft und ein wenig Vanillezucker.... 😊