



# IDEENWERKSTADT@HOME



**Einrichtung:** Aktivspielplatz Seelberg  
**Website:** [www.aktivspielplatz-seelberg.de](http://www.aktivspielplatz-seelberg.de)  
**Emailadresse:** [info@aktivspielplatz-seelberg.de](mailto:info@aktivspielplatz-seelberg.de)  
**Anschrift:** Rippoldsauer Str. 28/1, 70372 Stuttgart  
**Tel.:** 0711 / 55 78 94

**Titel des Angebots:** Schokokuchen in der Orange gebacken

**Beschreibung:** Das Dessert ist optisch ein echter Hingucker. Ob jung oder alt - jeder wird diesen besonderen Schokokuchen mögen ;-) Mit wenigen Zutaten könnt ihr es zubereiten.

**Rezept:** Für ca. 6 Portionen:

**6 Bio-Orangen**

**150g Zartbitterschokolade**

**1 Tasse Mehl**

**½ Tasse Zucker**

**1 TL Backpulver**

**2 EL Butter**

**1 Ei (M)**

**1 Prise Salz**

**Wenn Kinder backen, sollte immer eine erwachsene Person dabei sein!**

**Schritt 1:** Die Hände gründlich mit Seife waschen! Backofen bei 200 Grad Umluft vorheizen



**Schritt 2:** Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Vorsicht: Wasser und Wasserdampf sind sehr heiß!



**Schritt 3:** Die flüssige Schokolade mit Mehl, Zucker, Backpulver und einer Prise Salz vermengen. 2 EL Butter dazu geben und mit einer Gabel so lange in die Mischung drücken bis ein bröseliger Teig entsteht. Gut verrühren.



**Schritt 4:** Die Orangen waschen. Anschließend von den Orangen den Deckel abschneiden (etwa das obere Viertel) und das Fruchtfleisch mit einem scharfen, kleinen Küchenmesser von der Schale lösen. Nicht in die Schale schneiden (und nicht in den Finger). Das Fruchtfleisch dann mit einem kleinen Löffel ausschaben. Dabei darf ruhig etwas Fruchtfleisch an der Schale bleiben. Das macht den Kuchen noch saftiger und gibt ein leckeres Orangenaroma.



**Schritt 5:** Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel den Saft aus dem Fruchtfleisch pressen und ca. 170 ml von dem Orangensaft abfüllen. Ein Ei in den Saft geben und verrühren.





# IDEENWERKSTADT@HOME

**Schritt 6:** Kleiner Tipp: Durch die Hitze im Backofen werden die Orangen schnell dunkel. Sie bleiben schön orange, wenn man die Schale in Alufolie einschlägt (oben offen lassen). Alufolie kann danach noch mehrmals verwendet werden.

**Schritt 7:** Die Ei-Orangensaft-Mischung mit einer Gabel unter den Teig rühren und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Es macht nichts, wenn der Teig kleinere Klumpen enthält, die schmeckt man nach dem Backen nicht mehr. Die ausgehöhlten Orangen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen.



**Schritt 8:** Die gefüllten Orangen auf ein Backblech setzen und im Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 20-40 Minuten backen lassen. Die Garzeit hängt stark von der Größe der Orange bzw. der Menge der Füllung ab. Je länger die Garzeit, desto fester und trockener wird der Kuchen. Wir hatten sie eine halbe Stunde im Backofen.



Der Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn warm serviert und direkt aus der Orange löffelt.

**GUTEN APETITT!!!**