

ORANGEN - MARMORKUCHEN

Zutaten:

150 g	Zartbitter-Schokolade
6 Stck	Eier (Größe M)
300 g	weiche Butter
300 g	Zucker
2 Pck	Vanillezucker
375 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 ½ TL	Backpulver
1 Pck	Orangenback *)
3 EL	Milch
3 EL	Orangenlikör **)
1 Stck	Saft einer großen Orange

*) oder abgeriebene -Schale 1 Bio-Orange
**) Alternativ: 3 EL Orangensaft



Zubereitung:

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. ♦ Zartbitterschokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. ♦ Eier trennen. Eigelbe kurz mit der Gabel verquirlen. Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen. ♦ Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und die Mischung abwechselnd mit den Ei-

gelben unter die schaumige Buttercreme rühren. Orangenback und Orangensaft untermischen. ♦ Dann den Eiweißschnee vorsichtig unterziehen. ♦ Den Teig halbieren. ♦ Unter eine Hälfte des Teiges die Milch und die ganze geschmolzene Schokolade rühren. Unter die andere Hälfte den Orangenlikör ziehen. ♦ Backform mit weicher Margarine einfetten und mit Bäckerstärke ausmehlen. ♦ Die helle Teighälfte in die Form füllen, so dass die Oberfläche der Backform und die Strukturen durchgehend mit hellem Teig bedeckt sind. Mit dem Handballen an die Form klopfen, damit sich alle Strukturen auch wirklich mit Teig füllen. ♦ Die andere Hälfte des Teigs in der Mitte der Form verteilen. Mit einer Gabel vorsichtig beide Teile miteinander vermischen. ♦ Den Teig etwas zum Rand hochziehen, so dass in der Mitte eine flache Kuhle entsteht. ♦ Backzeit ca. 50 - 60 Minuten (Stäbchentest). ♦ Danach aus dem Ofen nehmen und ca. 8-10 Minuten in der Form abkühlen lassen. ♦ Den Kuchen nach der ersten Abkühlphase vorsichtig stürzen und die Form nach leichtem Klopfen langsam und vorsichtig vom Kuchen heben. ♦ Dann ganz auskühlen lassen und dekorieren.

VIEL SPASS UND GUTEN APPETIT!