

Orangenkuchen ohne Mehl

Dauer: 45 Minuten | Für Form 24 cm Durchmesser



Zutaten

100 g Butter
300 g Zartbitterschokolade mit
Orangenaroma
100 g Zucker
5 Eier
abgeriebene Schale von einer
Bio-Orange
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen (die anderen 50 g Zucker werden später gebraucht!). So lange schlagen, bis die Masse hellgelb ist (ca. 5 Min.). Orangenabrieb unterheben.
3. Die Orangen-Schokolade vorsichtig mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen (Wasser darf nicht kochen!). Abkühlen lassen und anschliessend unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 50 g Zucker einrieseln lassen und nochmals kurz schlagen.
5. Eiweiß-Schnee sanft in Schoko-Ei-Zuckermasse unterheben. Alles in die Kuchenform gießen.
6. Kuchen in der Ofenmitte ca. 25 Minuten bei 180°C backen. (Der Kuchen geht im Ofen schön auf, fällt aber nach dem Rausnehmen leicht in sich zusammen. Das ist ganz normal....)
7. Auskühlen lassen und mit Puderzucker oder Schokopulver bestreuen. Kühl und mit Folie abgedeckt aufbewahren.