

# Orangen Schoko Gugelhupf ☐☐

Ach ja, es war mal wieder Zeit ein neues Gugelhupf Rezept auszuprobieren. Es war eine spontane Entscheidung einen Orangen Schoko Gugelhupf zu backen, weil noch Reste verbraucht werden mussten. Dieser Orangen Schoko Gugelhupf schmeckt einfach himmlisch und ist definitiv einer meiner zukünftigen Favoriten, zumindest im Winter wenn es Orangen gibt.

Orange trifft auf Schokolade und kommt als Gugelhupf aus dem Ofen. Wer kennt von Euch die Erfrischungsstäbchen oder Soft Cake Gebäck? Ja, dann könnt ihr euch den Geschmack dieses Kuchens so ungefähr vorstellen. Erfrischend und schokoladig, dabei aber herrlich soft und saftig.

Ein Gugelhupf mit Orangenaroma weckt generell starke Erinnerungen an frühere Zeiten in mir, denn der allererste Kuchen, den ich gebacken habe, war ein Orangengugelhupf.

In diesem Kuchen habe ich Joghurt mit gepresstem Orangensaft und einem Schuss Orangenlikör verwendet. Er ist natürlich auch ohne Likör sehr lecker. Nachdem der Grundteig fertig ist, habe zur einen Hälfte flüssige Zartbitterschokolade hinzugefügt.

Als Topping habe ich mich für einen Zuckerguss entschieden. Dieser wird mit Orangensaft angerührt. Wer mag, nimmt auch hier ein wenig Orangenlikör. Das Rezept dafür verlinke ich euch am Ende.

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ☐

## Zutaten für eine herkömmliche Napfkuchenform:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 300 g Naturjoghurt

- 130 ml Sonnenblumenöl
- Abgeriebene Schale von 3 Bio Orangen
- Saft von einer Orange
- 1 guter Schuss Orangenlikör ( optional )
- 250 g Mehl
- 1 Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 El Weichweizengries
- 100 g Zartbitterschokolade

Für den Guss:

- 85 g Puderzucker
- 3 EL Saft einer Orange oder Orangenlikör
- 1 Hand voll Schokostreusel
- Etwas geriebene Orangenschale

### **Zubereitung:**

- den Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober/Unter Hitze vorheizen
- die Backform gut einfetten und bemehlen
- über einem Wasserbad die Zartbitterschokolade schmelzen
- die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein
- dann das Öl und den Joghurt unterrühren
- das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz unterheben. Bitte nicht zu lange rühren
- den Teig nun in 2 Hälften teilen
- die Orangenschale und den Saft der Orange in die eine Hälfte des Teiges rühren
- anschließend den Gries hinzufügen
- die geschmolzene Schokolade wird in der andere Hälfte des Teiges verrührt
- beide Teige nacheinander, wie bei einem Marmorkuchen, in die Backform füllen und ein wenig marmorieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 50 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen

- den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen
- den Puderzucker mit Orangensaft oder Likör verrühren und über den Kuchen laufen lassen
- zum Schluss noch mit Schokostreusel und Orangenschale dekorieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐

LG Tina ♥



Orangen Schoko Gugelhupf



Orangen Schoko Gugelhupf

<https://brea-food-and-home.de/arancello>