

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>

Arancello ??

Wer schon mal in Italien war hat bestimmt auch schon ein Limoncello getrunken ? dieser wird eiskalt serviert, und schmeckt einfach himmlisch ? und ich habe ihn mal mit Orangen selbst hergestellt. Also wird er natürlich auch Arancello genannt. In der Herstellung unterscheiden sich Limoncello und Arancello nicht besonders, außer natürlich das Aroma und die Farbe. Der Geschmack des Arancello ist schon was ganz Besonderes ?

Ich habe mir bei unserem letzten Urlaub in Italien 95 prozentigen Alkohol im Supermarkt gekauft. Ja, in Italien kann man das problemlos im Supermarkt erstehen ? dieser fast reine Alkohol ist wichtig um die Aromen der Früchte zu konservieren und haltbar zu machen.

Wichtig bei der Herstellung von Limoncello oder Arancello ist die hauchdünne Schale, denn diese gibt nachher den Geschmack und die Farbe für den Likör ? also am besten schält man die Orange oder Zitrone mit dem Spargelschäler, damit kein weißes Fruchtfleisch an der Schale haftet, denn sonst verdirbt der Geschmack, weil es zu bitter wird.

Wichtig ist auch die eingelegten Schalen an einem kühlen und dunklen Ort zu lagern, also am besten in der Speisekammer oder dem Vorratsschrank.

Nachdem der Likör in die Flaschen abgefüllt wird, bitte auch unbedingt nochmal ca. eine Woche stehen lassen. Der Alkohol verbindet sich dann nämlich mit dem Sirup und der Geschmack wird dadurch milder ? am besten lagert man dann eine Flasche gleich im Tiefkühler. Und keine Angst, wegen des hochprozentigen Alkoholgehaltes wird nichts zu Eis.

Wer also im Sommer auch gerne mal ein eiskalten Orangenlikör trinkt, der sollte sich unbedingt mal Alkohol aus Italien besorgen ? schmeckt übrigens auch wunderbar mit Prosecco.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – ca. 1,5 L fertiger Likör

4 – 5 Bio Orangen

500 ml 95 % Alkohol

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

350 – 400 g Zucker



Zubereitung

- den Ansatz vorbereiten :
- die Bio Orangen mit einem Sparschäler schälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein
- in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen
- die Orangenschalen dazugeben, etwas schwenken und kühl und

dunkel stellen

- jeden Tag ein bisschen schwenken
- nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Orangen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Orangen
- den Arancello fertigstellen :
- das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist
- den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen
- den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der zu Zuckerlösung gut verrühren
- nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden
- vor dem Öffnen den Arancello nochmal 1 – 2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Arancello eisgekühlt ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



