

Orangen-Schoggi-Cake

Bestückt mit Schaumküsen entsteht der in unserer Familie traditionelle «Püggelichueche».



Zutaten

200 g	Butter, weich, aber nicht geschmolzen
175 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
4	Eier
2	Bio-Orangen (geriebene Schale und 2 dl Saft)
4 EL	Orangenlikör oder Cointreau
200 g	Mehl
150 g	gemahlene Mandeln
1 Beutel	Backpulver
200 g	schwarze Schokolade, in kleine Würfel geschnitten
1-2 Beutel	Schokoladeglasur
ca. 20	Schaumküse



Zubereitung



Butter mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Ein Ei nach dem andern dazugeben und so lange weiterrühren, bis die Masse hell ist. Orangenschalen abreiben und in die Masse geben. Orangen pressen und maximal 2 dl Saft sowie Orangenlikör zum Teig geben. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in die vorbereitete Spring- oder Cakeform füllen.

Backofen auf 180 Grad aufheizen. Ca. 50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auch einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuchen nach Wunschdekorieren.

Püggelichueche: Beispielsweise mit Schokoladeglasur, darauf dekorierte Schaumküse verteilen. Mit Orangenzucker und bunten

Zuckerpailletten bestreuen, um die Optik einer Blumenwiese zu erzeugen.

Eleganter Orangen-Schoko-Cake: Mit Cointreau und Puderzucker eine Glasur rühren. Auf die Glasur kandierte Orangen legen, mit Melissenblättern dekorieren.

Blog: <https://www.altwerden-spaeter.blog/2023/04/17/orangen-schoggi-cake-als-pueggelichueche/>