DONAUWELLE MIT ORANGE & MANDARINE

REZEPT FÜR: 30CM X 20CM BLECH
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 1 STD 30 MIN)

ZUTATEN

RÜHRTEIG:
3 Eier
130g Zucker
130ml Sonnenblumenöl
130ml Milch
300g Mehl
1Pkg. Backpulver
Prise Salz
200g Halbbitter Schokolade mit Orange (z.B. Ritter Sport "Mandel Orange")
350g Mandarinen aus der Dose

CREME:
2Pkg. Vanille Paradiescreme
800ml Milch
300g Butter
2EL Orangenabrieb
30ml aufgefangenen Mandarinensaft

TOPPING:
200g Zartbitterschokolade
1EL Kokosöl
1 Orange
50g Halbbitter Schokolade mit Orange (z.B. Ritter Sport "Mandel Orange")
Blumen

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührteig Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Sonnenblumenöl und Milch zufügen und verrühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und alles unterheben, sodass ein homogener Teig entsteht. Hälfte des Teiges auf ein gefettetes und bemehltes 30cm x 20cm Backblech verteilen und glattstreichen. Geschmolzene Orangenschokolade zum zweiten Teil des Teiges geben und gut verrühren. Auf den hellen Teig gießen, verstreichen und mit abgetropften Mandarinen belegen. Wichtig: Saft aus der Dose auffangen!

3. Kuchen im Ofen ca. 25-30 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen

4. Für die Creme Paradiescreme mit Milch cremig aufschlagen. Zimmerwarme Butter schaumig aufschlagen, Orangenabrieb, sowie Vanillepudding und Mandarinensaft nach und nach zugeben und mindestens 5 Minuten aufschlagen

5. Creme auf Kuchen verteilen, glattstreichen und ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

6. Währenddessen Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erhitzen und Schokolade zugeben. Unter ständigem Umrühren schmelzen lassen, vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten herunterkühlen lassen

7. Schokoglasur auf Kuchen streichen und mit einer Gabel ein wellenartiges Muster darauf ziehen. Mit Orangenscheiben, Orangenabrieb, Schokolade und Blumen verzieren und mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN