

## Orangenzungen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Kuchen  
Schokolade  
Ostern

Margarine für die Form  
Semmelbrösel für die Form  
200 g Butter  
75 g Zucker  
3 Eigelb  
2 tb Milch  
2 cl Cognac  
100 g Schokolade, halbbitter  
40 g Kakao  
100 g Mandeln, gemahlen  
3 Eiweiß  
200 g Mehl  
2 ts Backpulver; etwas weniger  
250 g Puderzucker  
1 tb Zitronensaft  
Zuckereier zum Garnieren

Eine Kranzkuchenform mit Margarine ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, nacheinander das Eigelb zugeben. Die Milch sowie den Cognac unterrühren. Die Schokolade grob reiben und mit dem Kakao und den Mandeln unter den Teig mischen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee bergartig auf den Teig geben und mit einem Rührlöffel unterziehen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischen. Mit den Händen unter den Teig heben, nicht rühren. Den Teig in die Kranzform einfüllen und glattstreichen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50 - 60 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Mit kleinen Ostereiern aus Zucker besetzen.

Quelle: Kalenderblatt August 1996 erfasst: Sabine Engelhardt, 10. Oktober 1996