



Ayurvedischer Schoko- Orangen-Kuchen

Zutaten für den Teig

110 ml Chai-Tee

150 g Dinkelmehl (Typ 405)

25 g Kakaopulver

60 g Kokosblütenzucker

0.5 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Natron

0.25 Teelöffel Salz

150 ml Pflanzendrink

75 ml Kokosöl

0.5 Stück(e) Orangeschale

100 g Zartbitterschokolade

Zutaten für die Glasur

60 g Kokosblütenzucker

1 Esslöffel Kokosöl

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 6

15 ml Pflanzendrink

2 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung

1.

Bereite den Chai-Tee zu und lasse ihn ziehen.

2.

Fette eine Springform ein und heize den Backofen auf 175°C Ober-
/ Unterhitze vor.

3.

Gib alle trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Zucker, Backpulver,
Natron und Salz) in eine Schüssel und vermische sie gründlich mit
einem Schneebesen.

4.

Gib nun den Pflanzendrink, das geschmolzene Kokosöl, den
zubereiteten Chai-Tee und etwas Orangenabrieb hinzu. Verrühre
die Zutaten gründlich miteinander, bis du einen (sehr) flüssigen
Teig hast.

5.

Hacke die Zartbitterschokolade in grobe Stücke und hebe sie
unter den Teig.

6.

Backe den Kuchen für 30 Minuten auf mittlerer Schiene. Du kannst ihn nach dem Backen direkt glasieren.

7.

Vermenge für die Glasur den Kokosblütenzucker, das Kokosöl, den Kakao und Pflanzendrink in einem Topf und koche die Masse kurz auf. Lasse die Glasur für circa 2 Minuten köcheln und rühre währenddessen ständig um, damit nichts anbrennt.

8.

Nimm den Topf vom Herd und rühre noch etwa weitere 2 Minuten kräftig um. Verteile die Schokoladenglasur direkt auf deinem Kuchen, da der Guss schnell aushärtet und dann nicht mehr verteilt werden kann.

9.

Dekoriere die Schokoladenglasur zusätzlich noch mit frischem Orangenabrieb und lasse den Kuchen samt Glasur vollständig auskühlen, bevor du dich dem ayurvedischen Schoko-Orangen-Genuss hingibst.