



# Hafer-Orangen-Schokoladen Kuchen

Ein bewusster Genuss zum Weihnachtsabend

Zutaten für 1 Kuchen  
(alle im gooods-Shop erhältlich)

## Zutaten Kuchen

- 180 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g griechischer Joghurt
- 2 Eier
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 1 Orangenschale, fein gerieben
- 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1.5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g dunkle Schokolade

## Zutaten Topping

- 40 g Haferflocken
- 30 g Mehl
- 30 g kalte Butter
- 30 g brauner Zucker

## Zubereitung:

1. Zuerst die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Die Orangenschale reiben und untermischen.
3. Joghurt, Eier, Öl und Orangensaft dazugeben und alles zu einem Teig mischen.
4. Schokoladenstücke einrühren.
5. Teig in eine Kuchenform geben.
6. Alle Zutaten vom Topping vermengen und anschliessend auf dem Teig verteilen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad für 55 Minuten backen.

**Tipp:** Für ein besonders saftiges Ergebnis den Kuchen nach dem Backen mit unserem frisch gepressten Orangensaft beträufeln.



gooods App  
downloaden  
und profitieren!

gooods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich  
gooods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur  
[www.gooods.ch](http://www.gooods.ch)

Rezept kreiert durch @Sofia

**gooods.**  
365 Tage frisch einkaufen