



Hafer-Orangen-Schokoladen Kuchen

Ein bewusster Genuss zum Weihnachtsabend

Zutaten für 1 Kuchen
(alle im goods-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 unterrühren.
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.



goods App
downloaden
und profitieren!

Rezept kreiert durch @Sofia

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.goods.ch

goods.
365 Tage frisch einkaufen