

## Komteß - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
		Schale von 1 großen, Ungespritzten Orange
4		Eier
200	Gramm	Mondamin
100	Gramm	Mehl
1 gestr. TL		Backpulver

### *FÜLLUNG UND BELAG*

---

200	Gramm	Zartbitter- oder Mokka- Schokolade
		Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Fett schaumig rühren. Zucker, abgeriebene Orangenschale, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver darunterrühren. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und backen. Den ausgekühlten Kuchen der Länge nach in 6 Teile schneiden, diese mit erwärmter Schokolade bestreichen und formgerecht wieder zusammensetzen. Die Oberseite des Kuchens mit Schokolade bestreichen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Backen: E-Herd: 75-90 Minuten,

G-Herd: 75-90 Minuten Einstellung: E-Herd: 175°C, G-Herd: 2-3