

Rezept

Orangen-Quarkkuchen

Ein Rezept von Orangen-Quarkkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

2	Orangen	4	Eier
200 g	Zucker	100 ml	Öl
100 ml	Orangensaft	150 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver	1 Pck.	Vanillezucker
250 g	Quark	50 g	Sahne
1 EL	Grieß	1 TL	Backpulver
2 EL	gehackte Pistazien		Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Orangen schälen und die weiße Haut mit entfernen. Die Fruchtfleits von 1 Orange ausschneiden und beiseite stellen. Die übrige Orange grob zerkleinern und pürieren. Backofen auf 200° vorheizen. Boden der Form mit Butter einfetten.
2. 2 Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen und rasch unter die Masse rühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben.
3. Für die Quarkmasse 2 Eier mit 75 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Quark, Sahne, Orangenpüree, Grieß und Backpulver dazugeben und unterrühren. Die Masse gitterförmig in den Teig laufen lassen. Die Orangenfilets darauf verteilen und die gehackten Pistazien darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 40-45 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und servieren