Rezept

Orangenkranz

Ein Rezept von Orangenkranz, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
2 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
150 g	Mehl
20 g	Puderzucker
75 g	weiße Kuvertüre
100 g	Zucker
2	Eier
8 EL	frisch gepresster Orangensaft
1 TL	Backpulver
	Fett und Mehl für die Form
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 18 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Form gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 175° vorheizen. Butter, Zucker und Salz sehr schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren, Orangenschale und 2 EL Orangensaft untermischen. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann aus der Form auf eine Kuchenplatte stürzen.

3. Für den Sirup restliche 6 EL Orangensaft und Puderzucker verrühren. Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstäbchen an der Oberseite mehrmals einstechen und mit der Orangensaft-Mischung beträufeln. Kuchen abkühlen lassen.

4. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit 1 EL Wasser im Wasserbad schmelzen lassen. Butter dazugeben und gut unterrühren. Glasur mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen.