

## Rezept

# Italienischer Orangenkuchen

Ein Rezept von Italienischer Orangenkuchen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>220 g</b> Mehl	Salz
<b>50 g</b> Zucker	<b>110 g</b> kalte Butter
<b>1</b> Eigelb Pergamentpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken	<b>4</b> Orangen (2 davon Bio)
<b>4</b> Eier	<b>4</b> kandierte Orangenscheiben (ca. 70 g)
<b>2 EL</b> Orangenlikör	<b>100 g</b> Zucker
2-3 EL Pinienkerne	<b>150 g</b> Sahne
	<b>2 EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit 1 Prise Salz, Zucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Teig rund ausrollen, Springform damit auskleiden und etwa 1 Std. kühl stellen.
2. 2 Bio-Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. 1 Orange auspressen. Kandierte Orangen würfeln.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig mit Pergamentpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 10 Min. vorbacken.
4. Inzwischen Eier mit Zucker, Orangensaft und -likör schaumig rühren. Sahne steif schlagen und mit Orangenschale und kandierten Orangen unterheben. Hülsenfrüchte und Papier vom Teig nehmen, Eiermasse daraufschütten. Kuchen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) etwa 45 Min. backen, bis die Masse fest ist. Abkühlen lassen.
5. Übrige Orangen filetieren, auf den Kuchen legen, die Pinienkerne daraufstreuen, den Puderzucker darübersieben. Kuchen 1-2 Min. unter die heißen Grillschlangen schieben, bis der Zucker karamellisiert.