

Rezept

Italienischer Orangenkuchen

Ein Rezept von Italienischer Orangenkuchen, am 29.09.2023

Zutaten

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