

Rezept

Mohn-Zebraschnitten

Ein Rezept von Mohn-Zebraschnitten, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml Orangensaft	300 g Mehl
1 Pck. Backpulver	100 g gemahlener Mohn
5 EL Orangenmarmelade	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, dabei alle Kerne entfernen. Die Orangenscheiben mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen und offen ca. 10 Min. köcheln, dann abkühlen lassen. Die Orangenstücke mit dem Pürierstab cremig pürieren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Nun Öl, Orangensaft und das Orangenpüree unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Den Mohn unter den restlichen Teig rühren und den Mohn Teig in diagonalen Streifen in den hellen Teig laufen lassen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 25 – 30 Min. backen.
3. Wenn der Kuchen fertig ist, die Orangenmarmelade in einem kleinen Topf unter Rühren leicht erwärmen, damit sie flüssig wird. Marmelade dünn auf den noch warmen Kuchen streichen, anschließend den Kuchen vollständig abkühlen lassen.