Rezept

Orangen-Becherkuchen

Ein Rezept von Orangen-Becherkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

3	Bio-Orangen
125 g	weiche Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
2 Becher	Mehl, Type 405
	Puderzucker zum Bestäuben
3	Eier
	¾ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
100 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
2	½ TL Backpulver
	Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Eier trennen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eigelbe, Vanillezucker, Mandeln, 2 TL Orangenschale, 8 EL Orangensaft und den Orangenlikör zufügen.

2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben, Mehl und Backpulver mischen, dazusieben und alles locker miteinander vermengen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 55 Min. backen.

3. Den Kuchen etwas auskühlen lassen und stürzen. Warm mit einem Holzstäbchen an der Oberseite mehrmals einstechen und mit einem ¾ Becher Orangensaft beträufeln. Der Saft sollte gut einziehen. Servieren Sie den Orangenkuchen abgekühlt mit Puderzucker.