Rezept

Orangen-Karamell-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Karamell-Kuchen, am 11.11.2026

Zutaten

	3-4 Orangen (je nach Größe, davon 1 Bio-Orange)
8 EL	Zucker (für den Teig)
8 EL	Mehl
220 g	Zucker (für den Karamell)
4	Eier
1	1/2 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE FORM AUS METALL MIT FESTEM BODEN VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen waschen und abtrocknen. Die Schale von der Bio-Orange abreiben, von allen Orangen die Schale inklusive der weißen Haut abschälen. Die Früchte entkernen und quer in sehr dünne Scheiben (2-3 mm) schneiden.

2. Den Zucker in einer schweren Pfanne karamellisieren. Sobald er goldbraun zu werden beginnt, vom Herd nehmen, in die Kuchenform gießen und die Form drehen, sodass auf dem Boden ein Karamellspiegel entsteht. (Achtung – die Form wird durch den Karamell sehr heiß!) Die Orangenscheiben überlappend im Kreis auf dem Karamell verteilen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Eier mit den 8 EL Zucker schaumig rühren. Das Backpulver und die Orangenschale hinzufügen und die Masse schlagen, bis sie weißcremig wird. Das Mehl nach und nach unterziehen. Den Teig über die Orangen in der Form gießen, vorsichtig glatt streichen.

4. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen. Den Rand mit einem Messer lösen. 1-2 Min. abkühlen lassen, dann sofort stürzen.