

Rezept

Orangen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Mohn-Kuchen, am 16.12.2025

Zutaten

Für den Rührteig

2	Bio-Orangen	300 g	weiche Butter
250 g	Zucker		Salz
5	Eier (M)	300 g	Mehl
50 g	gemahlene Mohnsamen	1 Pck.	Backpulver

Für die Glasur

200 g	Puderzucker	250 g	Frischkäse (Doppelrahstufe)
-------	-------------	-------	-----------------------------

Ausserdem

1	Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Butter für das Blech
---	--------------------------------------	----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 19 g F, 5 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Orangen heiß waschen und trocken reiben. Von einer Orange die Schale fein abreiben, von der zweiten die Schale in Zesten abziehen. Dann die Orangen halbieren und den Saft auspressen.
2. Zimmerwarme Butter mit geriebener Orangenschale, Zucker und 1 Prise Salz in ca. 8 Min. cremig aufschlagen. Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Mohn und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 150 ml Orangensaft unter den Teig rühren.
3. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Den fertigen Tortenboden auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
4. Puderzucker und Frischkäse in ca. 3 Min. cremig aufschlagen. 20 ml Orangensaft einfließen lassen und kurz weiterschlagen. Den Tortenboden vorsichtig vom Backpapier lösen und die Glasur gleichmäßig aufstreichen. Orangenzesten darauf verteilen. Den Kuchen ca. 30 Min. kühl stellen.