

Rezept

Orangenkuchen mit Frischkäsehaube

Ein Rezept von Orangenkuchen mit Frischkäsehaube, am 28.06.2026

Zutaten

80 g Butter	150 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
80 g Zucker	2 Eier
1 Bio-Orange	200 g Doppelrahmfrischkäse
4 EL Puderzucker	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig die Butter schmelzen. Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Zucker mischen. Geschmolzene Butter und Eier unterrühren.
2. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und eine Hälfte der Schale direkt in den Teig reiben. Die andere Hälfte mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen und beiseitelegen. Die Orange dann auspressen und den Saft in den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
3. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen. Für den Belag Frischkäse und Puderzucker verrühren. Die Creme auf den Kuchen streichen und nach Belieben mit einem Löffelrücken wellenförmig verzieren. Mit den Orangenzesten bestreuen.