Rezept

Orangenkuchen mit Orangeat

Ein Rezept von Orangenkuchen mit Orangeat, am 16.10.2026

Zutaten

100 g	Orangeat
	1/2 Päckchen Backpulver
	1/2 TL Zimtpulver
3	Eier
75 g	Butter
3 EL	Orangenblütenwasser
250 g	Hartweizengrieß
	Salz
3	Orangen, davon 1 unbehandelt
250 g	Joghurt
200 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR EINE AUFLAUFFORM (15 × 20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Orangeat hacken und mit Grieß, Backpulver, 1 Prise Salz und Zimt mischen. Die unbehandelte Orange heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und zum Grieß geben. Die Eier mit dem Joghurt verquirlen.

2. Butter schmelzen, Form fetten. Grieß mit Ei-Joghurt-Masse und übriger Butter gut verrühren. In die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 175°) in 40 Min. goldbraun backen.

3. Inzwischen die Orangen auspressen. Den Saft mit Zucker und 300 ml Wasser bei starker Hitze in 20 Min. einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und das Orangenblütenwasser unterrühren.

4. Den heißen Kuchen mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit dem Sirup tränken. Gut gekühlt servieren.