Rezept

Orangenkuchen vom Blech

Ein Rezept von Orangenkuchen vom Blech, am 12.06.2025

Zutaten

3	Bio-Orangen
300 g	Zucker
5	zimmerwarme Eier (Größe M)
3 TL	Backpulver
	Butter für das Backblech
300 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
100 g	Orangenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen und abtrocknen, von allen Orangen die Schale fein abreiben und von 1 Orange den Saft auspressen. Von 2 Orangen die weiße Haut abschälen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten.

2. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren.

3. Mehl und Backpulver mischen. Mit Orangenschale und -saft kurz unterrühren. Den Teig auf das Blech geben, mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen und mit Orangenscheiben belegen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Marmelade erwärmen, glatt rühren und den heißen Kuchen damit bestreichen.