

Rezept

Saftiger Orangen-Quarkkuchen

Ein Rezept von Saftiger Orangen-Quarkkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

2 Orangen	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Orangensaft	150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	5 Eier
150 g Zucker	750 g Quark
200 g Schmand	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Tortenguss klar	¼ l frisch gepresster Orangensaft
1 EL Zucker	1 EL gehackte Pistazien
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Orangen sehr gründlich schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Eier mit Zucker cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Springform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.
2. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Quark und Schmand dazugeben. Puddingpulver gut unterrühren und die Masse auf dem Boden verteilen. Orangenscheiben auflegen und den Kuchen in 40-45 Min. fertig backen. Abkühlen lassen.
3. Aus Tortenguss, Orangensaft und Zucker einen Guss anrühren und auf den Kuchen geben. Fest werden lassen und mit den Pistazien bestreuen.