

## Rezept

# Saftiger Orangenkuchen

Ein Rezept von Saftiger Orangenkuchen, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>1</b> große unbehandelte Orange	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>3</b> Eier
1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	<b>100 g</b> Mehl
1/3 TL Backpulver	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>60 g</b> Zucker	<b>125 ml</b> frisch gepresster Orangensaft
	Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Rehrückenform von 1 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, dünn mit Mehl bestäuben. Die Orange heiß waschen, trockenreiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Butter mit Zucker, Orangenschale und -saft schaumig schlagen. Die Eier trennen. Die Eigelbe und das Puddingpulver unter die Buttermischung rühren.
3. Die Eiweiße steif schlagen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Mit dem Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen.
4. Inzwischen den Orangensaft mit Zucker sirupartig einkochen lassen. Den Kuchen in der Form leicht abkühlen lassen. Auf eine Platte stürzen und die Oberfläche mit einem Holzstäbchen gleichmäßig einstechen. Den Kuchen mit dem Orangensirup bestreichen, bis dieser aufgebraucht ist.