

Rezept

Schneller Orangenkuchen

Ein Rezept von Schneller Orangenkuchen, am 25.03.2023

Zutaten

2 Bio-Orangen	200 g Butter
120 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier	300 g Mehl
2 TL Backpulver	2 EL Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Orangen halbieren und auspressen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Springform fetten.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Orangenschale mischen und zusammen mit der Hälfte des Orangensaftes kurz unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Form geben und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldbraun backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Den Puderzucker mit dem restlichen Orangensaft verrühren. Mit einem Zahnstocher Löcher in den Kuchen stechen und den Kuchen mit dem Saft beträufeln. Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.