

Rezept

Walnuss-Orangenkuchen

Ein Rezept von Walnuss-Orangenkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	200 g Walnusskerne
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
3 EL Orangensaft	300 g Mehl
1 TL Zimt	1 Pck. Backpulver
200 g Puderzucker	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Gugelhupfform von 1,2 l Inhalt (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Walnusskerne grob hacken.
2. Eier und Zucker dick-schaumig schlagen. Öl und 200 ml Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Nüssen, Orangenschale, Zimt- und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 50 – 60 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Puderzucker und 2 – 3 EL Orangensaft glatt verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen. Den Guss trocknen lassen.