



Saftiger Orangenkuchen (Großer Ofenzauberer)

Zutaten

Für den Teig:

300 g weiche Butter
300 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker oder Vanilleextrakt
5 Eier
2 kleine Bio-Orangen
350 g Mehl
1 P. Backpulver

Für den Guss:

200 g Puderzucker
1 kleine Bio-Orange

Zubereitung

Die Orangen waschen und die Schale einer Orange mit dem Microplane® Zester abreiben. Alle drei Orangen mit der Zitronenpresse auspressen.

Den großen Ofenzauberer mit Butter einfetten und den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, Vanillin-Zucker und den Eiern mit dem Mixer oder der Küchenmaschine schaumig geschlagen. 125 ml Orangensaft und 1 Teelöffel der geriebenen Orangenschale dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Nun wird der Orangenkuchen für 30–35 Minuten goldbraun gebacken.

Nach der Backzeit den gr. Ofenzauberer auf das Kuchengitter stellen, mit der Gabel Löcher in den Teig stechen und großzügig mit Orangensaft bestreichen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist wird der Puderzucker mit Orangensaft verrührt und kommt als Glasur auf den Kuchen. Nun mit ein paar Zesten bestreuen und genießen!

Steffi Ebbing
Selbständige Pampered Chef® Beraterin
E-Mail: steffi@ebbing-tm.de
www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580
Shop: www.ebbing-tm.de/shop