

"Orangenkuchen" von S. Rehbein, Westerholz



Teig:

220 g Butter

220 g Zucker

4 getrennte Eier

420 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz

300 ml frischer Orangensaft

2 El Orangenblütenwasser

geriebene Schale 1 Orange

Sirup:

250 ml Orangensaft

100 g Zucker

Den Backofen vorheizen.

Ober/Unterhitze: 180°C, Umluft:
160°C.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb zugeben und verquirlen.

Mehl, Backpulver und das Salz sieben

Frisch gepressten Orangensaft durch ein Sieb geben.

Nun abwechselnd die Mehlmischung und den Saft unter die Buttermasse rühren.

Anschließend das Orangenblütenwasser und die Orangenschale unterrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Backform geben und ca. 45 - 50 min backen.

Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 5 min köcheln lassen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist.

Den fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen und ca. mit der Hälfte des Sirups tränken. Etwas einziehen lassen.

Den Kuchen aus der Backform stürzen und mit dem restlichen Sirup bestreichen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Puderzucker garnieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.