

Orangenkuchen



Zutaten für einen Kuchen:

Teig:

4 Eier
200 g Zucker
250 g Butter
100 g Weizengrieß
80 g gemahlene Mandeln
80 g Mehl
½ TL Backpulver
Saft und Schale von 1 Orange

Sirup:

100 g Zucker
Schale und Saft von 2 Orangen

1. Eier und Zucker verrühren. Butter bei schwacher Hitze langsam zerlassen und dazu gießen. Weizengrieß, Mandeln, Mehl Backpulver dazu und alles verrühren. Orangenschale fein reiben, Saft auspressen und beides zum Teig geben.

2. Backpapier auf den Boden einer Springform klemmen, Papier und Ränder mit Butter fetten. Teig bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 30 min lang backen.

Sirup kochen:

Zucker mit Saft und fein abgeriebener Schale von 2 Orangen aufkochen, bis sich Zucker aufgelöst hat. Über den noch heißen Kuchen gießen und einziehen lassen. (Gut am Vortag zu backen, dann zieht er gut ein).

Hinweise:

Rezeptanregung und Texte von Monika B., 2019

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Anpassung und Foto: Walter
Stand 23.01.2023