

ORANGE CAKE

ORANGENKUCHEN



ZUTATEN FÜR EINE KASTEN- FORM VON 30 CM LÄNGE:

250 g weiche Butter
180 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 großen
unbehandelten Zitrone
Fett für die Form
1/8 l frisch gepresster
Orangensaft
4 EL Zitronensaft
1 große unbehandelte Orange
4 EL Zucker
3-4 EL Orangenlikör

1 Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2-3) vorheizen. Form fetten. Butter mit dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen und nach und nach unterrühren.

2 Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 1/4 Stunden backen. Stäbchenprobe machen. Wenn an einem Holzstäbchen, mit dem man in die dickste Stelle des Kuchens sticht, beim Herausziehen feuchte Teigreste haften, noch etwas länger backen.

3 Kuchen in der Form etwa 20 Minuten stehen lassen, dann mit einer Rouladen-nadel mehrmals einstechen. Orangen- und Zitronensaft mischen und über den Kuchen träufeln. Vollkommen erkalten lassen.

4 Orange waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker mit Orangenlikör in einen Topf geben und einkochen lassen, bis er leicht dickflüssig ist. Orangenscheiben darin wenden, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen, mit den Orangenscheiben belegen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ETWA 35 MINUTEN

BACKZEIT: ETWA 1 1/4 STUNDEN

