



Natürlich Portugal.

ORANGENKUCHEN

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

150 ml Speiseöl

4 Eier

280 g Zucker

2 TL Vanillezucker

280 g Mehl

1 TL Backpulver

50 ml frisch gepresster Orangensaft

Abrieb einer unbehandelten POIS-Orange

130 ml Sprudelwasser

ZUTATEN FÜR DEN ZUCKERGUSS

150 g Puderzucker

2-4 EL frisch gepresster Orangensaft

plus ca. 3 EL frisch gepresster Orangensaft zum in die Löcher gießen

ZUBEREITUNG

Speiseöl, Eier, Zucker und Vanillezucker vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mehl, Backpulver, einen Schwapp Orangensaft, abgeriebene Orangenschale und Sprudelwasser hinzugeben und alles gut verrühren.

Den Teig in eine gefettete Form füllen und ca. 50 Minuten bei 180° C backen.

Sobald der Kuchen fertig ist, kurz abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen und mit einem Schaschlikstäbchen viele kleine Löcher hinein piksen. Mit Orangensaft beträufeln, so dass dieser in die Löcher läuft. Wenn der Kuchen komplett abgekühlt ist mit Zuckerguss bestreichen.

TIPPS: Wer noch mehr Orangenaroma mag, nimmt weniger Zucker, presst einfach zwei Orangen und verteilt den Saft nach Geschmack im Teig, auf die Löcher, in den Guss. Ein wenig Mehl hinzufügen, der Teig wird sonst zu flüssig. // Die Eier können durch etwas pflanzlichen Joghurt ersetzt werden. // Der Kuchen funktioniert auch wunderbar mit Blutorange, Clementinen, Mandarinen, Grapefruits oder Zitronen!

BOM APETITE!

(Quelle: <https://www.waseigenes.com>)