

Orange-Mohnkuchen

Eine gelungene Kombination: Rezept für Orange-Mohnkuchen, schnell gebacken und noch schneller gegessen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

125 g	Butter (geschmolzen)
1 EL	Orangenschale (abgeriebene)
250 g	Zucker
2 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 EL	Mohn
50 ml	Milch
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Orange-Mohnkuchen** zuerst den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Anschließend die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl und Backpulver in ein Gefäß sieben.
2. Die Eier in eine große Rührschüssel schlagen. Zucker und zerlassene Butter zufügen und schaumig schlagen. Orangenschale und Mohn unterheben. Zuletzt Mehl und Milch abwechselnd unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Zirka 35 bis 40 Minuten backen (Stäbchenprobe durchführen).
3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten in der Form ruhen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Den Orange-Mohnkuchen kann man variabel zubereiten, zum Beispiel mit gemahlenen Haselnüssen anstelle von Mohn.