

Orangen-Grießkuchen

Der Orangen-Grießkuchen ist ein saftiges Kuchen-Rezept mit feiner Orangen-Note. Die vorzügliche Mehlspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Zucker
3 Stk.	Eier (Größe M)
1 Stk.	Orange (Bio, Schale unbehandelt)
115 g	Weichweizengrieß
255 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Orangen
1 TL	Orangenabrieb
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Orangen-Grießkuchen** zu backen, den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen und ein Springform 26 cm vorzubereiten, indem du sie einfettest und bemehlst oder eine Lage Backpapier auf dem Boden platzierst.
2. In einer Schüssel schlägst du die weiche Butter mit dem Zucker glatt. Füge dann nacheinander sorgfältig die Eier hinzu und rühre sie gut unter. Wasche eine Orange heiß ab, tupfe sie trocken und reibe die Schale fein ab. Presse den Saft der Orange aus und gib sowohl Schale als auch Saft zur Butter-Zucker-Masse. Vermische den Weichweizengrieß, das Mehl und das Backpulver gründlich. Rühre diese trockenen Zutaten kurz, aber sorgfältig unter die Butter-Zucker-Masse, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Fülle den Teig in die vorbereitete Form und backe den Orangen-Grießkuchen im

vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten lang. Um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist, führe eine Stäbchenprobe durch – am Holzstäbchen sollte kein flüssiger Teig haften bleiben.

4. Während der Kuchen im Ofen ist, kannst du den Orangensirup zubereiten. Dafür reibst du die Schale einer der beiden verbleibenden Orangen fein ab und presst den Saft aus beiden Orangen aus. Den Saft und die Orangenschale vermengst du mit dem Zucker in einem Topf und rührst gut um. Bring die Mischung zum Kochen und lass sie kurz aufkochen, aber rühre nicht zu viel, da sie sonst stark schäumen kann. Reduziere die Hitze und lass den Orangensirup etwa 10 Minuten köcheln. Nach dem Köcheln etwas abkühlen lassen und dann durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß geben.
5. Sobald der Orangen-Grießkuchen aus dem Backofen kommt, beträufle ihn noch heiß mit 3 Esslöffeln Orangensirup. Den restlichen Sirup kannst du im Kühlschrank aufbewahren und für Limonade oder andere Leckereien verwenden.

Tipp

Den Orangen-Grießkuchen nach Belieben vor dem Servieren mit frischen oder getrockneten Orangen-Scheiben dekorieren.