Orangen-Kuchen

Das Rezept für die Orangen-Kuchen schmeckt schön fruchtig und ist ein absoluter Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Alufolie (zum Einwickeln)
4 Stk.	Bio Orangen
50 g	Zucker
1 Stk.	Ei
50 ml	Öl
50 ml	Orangensaft (von den Orangen)
75 g	Mehl
4 g	Backpulver
100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunte)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Kuchen** als erstes die Orangen waschen, abtrocknen und den oberen Teil (Deckel) grade abschneiden.

2. Nun das Innere der Orange mit einem Löffel komplett auskratzen. Dabei darauf achten, dass man die Schale der Orange nicht beschädigt. Den Saft bitte in einer Schale auffangen, der wird noch zum Teil für den Teig benötigt. Derweil schon mal den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Dann das Ei, mit dem Zucker, mit einem Handrührgerät, cremig aufschlagen.

4. Danach das Öl und die 50ml von dem aufgefangenen Orangensaft, (am besten gesiebt) langsam unterrühren. Der übrige Saft kann nebenbei getrunken werden.

5. Jetzt das Mehl und das Backpulver (gesiebt) unterheben.

6. Als nächstes die Orangen nur halb bis dreiviertel voll mit Teig befüllen.

7. Dann den Orangen-Deckel auflegen und jede Orange in Alufolie wickeln. Diese nun ca. 30-35 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

8. Vor dem Servieren eventuell den Orangen-Deckel mit einem Messer vom Teig trennen. Dann das Obers steifschlagen, auf den Orangen dressieren und mit den bunten Zuckerperlen verzieren.

Tipp

Am besten für die Orangen-Kuchen keine überreifen Orangen benutzen, da die Schale zum Backen zu instabil ist und dann auch nicht mehr so hübsch ausschaut.