

## Orangenkuchen aus Frankreich

Der Orangenkuchen aus Frankreich ist eine super saftige und fruchtige Mehlspeise. Mit diesem einfachen Rezept ist der Kuchen rasch gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
220 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Zitronen
220 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
5 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Orangen</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

### Zubereitung

1. Zuerst die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Das Mehl und Backpulver unterrühren, den frisch gepressten Zitronensaft und geschmolzene Butter zugeben. Alles zu einem Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Eine runde Tortenform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Boden mit 3 Esslöffel Kristallzucker bestreuen.
4. Die Orangen schälen und in zirka 0,5 cm Dicke Scheiben schneiden. In die Form platzieren und mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen.

5. Jetzt den Kuchenteig darüber gießen und verstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen zirka 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
7. Den fertig gebackenen **Orangenkuchen** auf eine Kuchenplatte stürzen. Das Backpapier vorsichtig ablösen und den Kuchen abkühlen lassen.

## Tipp