Orangenkuchen für Weihnachten

Von diesem wunderbar saftigen Orangenkuchen für Weihnachten ist die ganze Familie begeistert. Das Rezept ist ganz unkompliziert und gelingt sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

170 g	Butter
170 g	Marillen (getrocknete)
2 Stk.	Orangen (den Saft und die Schale davon)
170 g	Zucker
3 Stk.	Eier (geschlagene)
280 g	Mehl
Nach Belieben	Milch
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den weihnachtlichen Orangenkuchen zu Beginn das Backrohr auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine große Kastenform einfetten oder mit Backpapier belegen. Die getrockneten Marillen in kleine Stücke schneiden.

2. Den Orangensaft in einen Topf füllen, Orangenschalen und getrocknete Marillen zufügen. Einmal aufkochen lassen, Temperatur reduzieren und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Marillen richtig mit dem Saft vollgesogen haben. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, dann das Mehl einrühren. Die abgekühlte Orangemasse unter den Teig heben. Sollte die Konsistenz zu trocken sein, einige Tropfen Milch zufügen.

4. Den Teig in der Form verteilen und glattstreichen. Etwa 50 bis 60 Minuten lang backen, Stäbchenprobe durchführen. Herausnehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den Orangenkuchen für Weihnachten nach Belieben mit Staubzucker bestreuen, mit getrockneten Früchten verzieren oder mit Orangenglasur überziehen.