Sizilianischer-Orangenkuchen

Dieser sizilianische Orangenkuchen wird mit ganzen Bio-Orangen zubereitet und überzeugt durch sein Zitrusaroma und eine saftige Konsistenz. Ein purer, italienischer Kuchengenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Butter
1 Stk.	Bio Orange (große, Schale unbehandelt)
3 Stk.	Eier
150 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	gemahlene Mandeln
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Sizilianischen-Orangenkuchen** zuerst die Butter schmelzen, anschließend beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Bio-Orange gründlich waschen, die Enden sowie alle Kerne entfernen und die Orange inklusive Schale in kleine Stücke schneiden. Die Orangenstücke in einem Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Nun die Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 5 Minuten hell und cremig aufschlagen, bis eine luftige Masse entsteht.

3. In einer separaten Schüssel Weizenmehl, gemahlene **Mandeln** und Backpulver vermengen. Diese Mischung zusammen mit der flüssigen Butter vorsichtig unter die Eiermasse rühren. Anschließend eine Prise Salz sowie das Orangenpüree unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.

4. Den Teig in eine gefettete 20 cm Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–45 Minuten backen. Gegen Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen. Wird der Kuchen zu dunkel, locker mit Alufolie abdecken. Den Orangenkuchen in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig lösen.

Tipp

Den Sizilianischen-Orangenkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Mit einem Klecks Schlagobers und einer Tasse Espresso genießen.