

Orangenkuchen



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Anspruch: einfach

Backform: Springform mit 24 cm Durchmesser

Zutaten für 1 Kuchen (12-16 Stücke):

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- Orangenabrieb von 2 Orangen
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 280 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Mehl und Backpulver mischen.
3. Eigelb mit dem Zucker und dem Orangenabrieb mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Butter unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
4. Das Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) schnittfest schlagen.
5. Orangensaft, Eischnee und Mehl portionsweise (etwa jeweils 1/3) unter die Eimasse rühren.
6. Den Teig in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen.
7. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.