

ORANGENKUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Dotter
- 100 g geriebene Mandeln
- 30 ml Cointreau
- 100 g Aranzini
- geriebene Schale v. 1 Zitrone*
- geriebene Schale v. 2 Orangen*
- 100 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Glasur:

- Staubzucker
- Saft v. 1/2 Orange

Dekoration:

- kleingeschnittene Orangenschale*

Zubereitung:

Aranzini mit Cointreau beträufeln und einige Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer sehr schaumig schlagen. Dotter und Eier nach und nach unterrühren, dabei die Masse nach jedem Ei gut durchmischen. Mandeln, Cointreau und Aranzini, Orangen- und Zitronenschale untermischen. Mehl mit Backpulver versieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen, nach ca. 45 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Für den Guss Orangensaft mit soviel Staubzucker verrühren, dass eine sehr zähflüssige Masse entsteht. Danach über den erkalteten Kuchen gießen und mit kleingeschnittener Orangenschale garnieren.

* Unbehandelte Früchte verwenden welche nicht mit Wachs oder Chemikalien behandelt wurden.