



Kleiner, feiner Orangenkuchen (getränkt)

Description

Bei diesem Kuchen ist „saftig“ das richtige Wort, denn am Ende der Zubereitung wird er mit einer Mischung aus Orangen- und Zitronensaft (und Zucker) übergossen. Bis zu dieser Dusche ist er nur ein einfacher Rührkuchen. Ganz schön raffiniert also, der kleine Kerl!

Zutaten für eine kleine Springform (18 cm Durchmesser)

200 g weiche Butter (+Butter zum Fetten der Form) // 200 g + 125 g Zucker // 4 Eier // 200 g Mehl // 1/2 Päckchen Backpulver // ca. 300 ml Orangensaft // Saft von zwei Zitronen

Zubereitung

Die kleine Springform fetten und den Backofen auf 150° Umluft (sonst 175°) vorheizen. Butter und 200 g Zucker mit dem Mixer (Schneebeisen) schaumig rühren, die Eier nacheinander einrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in die Form füllen, schön glatt streichen und im Backofen ca. 1 Stunde backen (Achtung, der Kuchen geht ganz schön hoch).



O-Saft, Zitronensaft und 125 g Zucker verrühren. Den fertig gebackenen Kuchen nur kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einen tiefen Teller stellen. Den Kuchen oben jetzt mehrmals einstechen (ich habe einen Zahnstocher genommen) und mit der Saftmischung beträufeln, bis sie aufgesogen ist. Das ist seltsam, weil alles natürlich ziemlich „durchsuppt“ (der Kuchen steht am Ende ziemlich im Saft), aber der Geschmack rechtfertigt die Prozedur. Es kommt nämlich tatsächlich ein super-saftiger Orangenkuchen dabei heraus, der sich einige Tage hält, wenn er nicht schon vorher verputzt wird. Eine Glasur oder ähnliches habe ich mir gespart. Wer mag, kann den Kuchen mit dünnen Orangenscheiben oder ähnlichem dekorieren. Dazu fehlte mir aber die Muße ;-). Schmeckt auch ohne gut!

Category

1. Kuchen

Innenansicht Tags

1. Kuchen
2. Orange
3. Saft
4. Springform
5. Zitrone

Date Created

13. Januar 2013

Author

schokohimmel