



Allrounder: kleiner, feiner Orangenkranz mit O-Saft-Sirup

Description

Wenn ich einen „großen“ Kuchen gebacken habe und mehrere gute Esser kommen, mache ich gern noch einen kleineres Exemplar dazu. Deshalb habe ich diesen Orangenkranz gebacken – als Kontrastprogramm zum [dekadenten Schoko-Cheesecake](#) aus dem letzten Beitrag ? . Das Rezept ist aus „Kleine Kuchen“.



Orangenkuchen frisch aus dem Ofen



Kleiner Kuchen mit O-Saft



Kleiner Orangenkuchen



Kleiner, feiner Orangenkranz
Autor: Schokohimmel
... kleiner Allrounder für die Kaffeetafel
Ingredients



Orangenkranz mit O-Saft
Instructions

1. Die Form fetten, den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Butter, Zucker und Salz mit dem Handmixer schön schaumig rühren. Macht das ruhig mal 5 Minuten ? .
3. Die Eier einzeln gut unterrühren.
4. Orangenabrieb und 2 EL O-Saft untermischen.
5. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
6. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. In der Form kurz abkühlen lassen, dann stürzen.
7. Für den Sirup 6 EL O-Saft mit Puderzucker mischen. Den noch warmen Kuchen mit einem Zahnstocher an der Oberfläche mehrfach rundherum einstechen und mit der O-Saft-Mischung nach und nach beträufeln (immer kurz warten, bis die Flüssigkeit eingezogen ist).
8. Kuchen abkühlen lassen und danach nach Belieben glasieren, z.B. mit weißer Schokolade/Kuvertüre. Vorsichtig mit einem Löffelchen Butter oder Kakaobutter schmelzen und

dann über den Orangenkranz geben.

Serving size: Kranzform 18 oder 20 cm Durchmesser

Ein leckerer, unaufgeregter Kuchen ? . Und das ist sehr positiv gemeint. Der kleine Orangenkranz geht immer – gerade jetzt im tiefsten Herbst, wenn's auch in den Läden endlich wieder gute Orangen gibt. Er bereichert jeden gemütlichen Kaffeeklatsch.

Also, lasst es euch schmecken!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Kranzform
2. Kuchen
3. Orangenkranz
4. Orangenkuchen
5. Orangensaft
6. weiße Schokolade

Date Created

5. November 2016

Author

schokohimmel

default watermark