

# ORANGENKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 53 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Kuchenform mit Butter ausstreichen und danach mit den Semmelbröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren, bis alles cremig und hell ist. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und alles nochmals gut vermischen.
- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
- 4 Für die Glasur alle Zutaten gut verrühren. Die Masse soll eher dickflüssig sein. Wenn die Glasur zu dünn ist, dann einfach noch etwas Staubzucker unterrühren. Am Schluss den Kuchen mit der Glasur überziehen.

## Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM (24 CM)

#### TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 180 g zimmerwarme Butter
- 250 g Weizenmehl
- 16 g Backpulver
- 100 g geriebene Walnüsse
- 100 g frisch gepresster Orangensaft
- 100 g Naturjoghurt
- 1 Orangen (Schale)

#### GLASUR

- 200 g Staubzucker
- 20 g Naturjoghurt
- 10 g Orangensaft

#### FÜR DIE FORM

- 20 g Butter
- 20 g Semmelbrösel