ORANGENKUCHEN

4.8 bei 66 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 40 min



Zubereitung

1. Die Kuchenform mit Butter ausstreichen und danach mit den Semmelbröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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