

10 Minuten-Orangen-Kuchen



Zutaten

280g	Mehl
130g	Zucker
2	Orangen hell
250g	weiche Butter
1 Pack	Vanillinzucker
3TL	Backpulver
4	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Milch
150g	Puderzucker

Cake- Backform 25cm/11cm

180 Grad Ober- / Unterhitze mit vorheizen

1. wir nehmen die weiche Butter und schlagen sie mit dem Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig.
2. Nach und nach die Eier zugeben.
3. Die Orange waschen und gut trocknen. Dann die Orange fein abreiben und den Abrieb zugeben.
4. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch untersieben und rühren.

5. Teig in die Kastenform füllen und glattstreichen. Im unteren Drittel ca. 45 Min. backen.

Tipp: Orangen pressen und etwa 4 EL des Saftes mit dem Puderzucker zu einem zähen Guss verrühren. Restlichen Saft langsam auf den noch warmen Kuchen gießen bis der komplette Saft eingezogen ist.

6. Kuchen in der Form erkalten lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit Zuckerguss garnieren.

En Guete!
guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch