

"Tarocco"-Orangen -Kuchen

Cake-form 25cm/11cm und Ofen 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen



Zutaten

4	Eier
130g	Zucker
3	Tarocco Orangen, Schale und Saft
250g	Butter weich
2 EL	Milch
1Prise	Salz
1 Pack	Vanillinzucker
280g	Mehl
150g	Puderzucker
3TL	Backpulver

1. Butter (weich) mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben.
2. Eine Orange gut waschen und fein abreiben und zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Teig in die Cake-form füllen. Im unteren Drittel ca. 45 Min. backen.
4. Restliche Orangen pressen. 3-4 EL des Saftes mit dem Puderzucker zu einem Guss verrühren und den restlichen Saft langsam auf den noch warmen Kuchen gießen, bis der komplette Saft eingezogen ist. Kuchen in der Form erkalten lassen.
5. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit Zuckerguss garnieren.