

Saftiger Orangenkuchen



Rezept für eine Kastenform:

250 g Butter

180 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

2 Orangen

270 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.



Die Schale von den Orangen abreiben und den Saft auspressen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren und die Orangenschale und den Saft hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gut unterrühren.

Eine Kastenform gut fetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen je nach Backofen ca. 45-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Den Kuchen mit Puderzucker oder Zuckerguss (ca. 100 g Puderzucker und Saft von 1/2 Orange vermengen) servieren!