

Getränkter Orangenkuchen (Ø 26 cm)

Ein fruchtiger Kuchen mit einer Orangen-Zitronen-Tränke

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Tränke:

150 ml Orangensaft
etwa 3 EL Zitronensaft
50 g Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform mit Rohrboden füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen.



3 Tränke:

Dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Zum Tränken Orangensaft mit Zitronensaft durch ein Sieb geben, mit Zucker verrühren und den noch heißen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit tränken. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ersetzen Sie 1-2 EL Orangensaft zum Tränken durch 1-2 EL Orangenlikör oder Arrak (Branntwein).
- Nach Wunsch den Rand mit 1 EL glatt gerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen, und den Kuchen mit Orangenzesten dekorieren.

