

Schneller Orangenkuchen – die saftige Fruchtbombe

Saftig, fruchtig, locker – so schmeckt der Orangenkuchen von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger. Die Zubereitung – super einfach. Der Genuss – superlecker. Und der Kuchen eignet sich perfekt, wenn es mal wieder besonders schnell gehen muss.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von zwei Orangen
- 1 TL Zitronenabrieb
- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver

Für die Glasur:

- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 1 Kastenform (oder Springform, Durchmesser 20 Zentimeter)

Backzeit: Bei 180 Grad zirka 30 bis 40 Minuten.

Portionen: 12 Stücke

Die Zubereitung

Die wachsweiße Butter, den Zucker, den Orangen- und Zitronenabrieb sowie das Salz gut aufschlagen.

Tipp: Im Handel gibt es gemahlenes Orangenkonzentrat, das können Sie anstatt der geriebenen Orangenschale genauso verwenden. Oder Sie ersetzen die Orangen durch Zitronenabrieb und bekommen so einen Zitronenkuchen.

Die Eier nach und nach zugeben. Jedes Ei einzeln in den Teig einarbeiten.

Anschließend das Mehl und das Backpulver gut mischen und unter die Buttermasse heben. Eine Kasten- oder Springform mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen.

Den Teig einfüllen und gut gerade klopfen. Goldgelb bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Wenn Sie eine Springform mit 26 Zentimeter befüllen möchten, nehmen Sie einfach noch mal die Hälfte der Zutaten im Rezept zusätzlich.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen. Mit Orangenstücken dekorieren.

Nun kann der Kuchen noch mit Orangenstücken dekoriert werden. Er ergibt ungefähr 12 Stücke.