

... MIT ORANGEN

ORANGEN-JOGHURT-KUCHEN

Für 16 Scheiben

2 Bio-Orangen • 200 g weiche Butter • 200 g Zucker • 4 Eier • 200 g Naturjoghurt • 350 g Mehl • 50 g Speisestärke • Salz • 1 Päck. NATURWERT Bio Backpulver • 200 g Puderzucker • Kastenform (26 cm) • Fett für die Form

Für den Teig Orangen heiß waschen, trocken reiben, Schale in Zesten abreiben, Saft von 1 ½ Orangen auspressen. Butter mit Zucker cremig rühren. Eier nach und nach zugeben. Saft und Joghurt unterrühren. Mehl mit Stärke, 1 Prise Salz und Backpulver mischen, zum Teig geben. Orangenzesten, bis auf einige zum Garnieren, unterrühren. Teig in die gefettete Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3)

ca. 55 Min. backen, auskühlen lassen. Nach ca. 20 Min. aus der Form stürzen.

Für die Glasur Restliche Orange auspressen. Mit Puderzucker zur dicken Glasur glatt rühren. Auf den Kuchen geben. Mit Orangenzesten garnieren.

Zubereitungszeit: 90 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht
Pro Scheibe: 319 kcal/1338 kJ
4 g E/46 g KH/12 g F



NATURWERT Bio
Backpulver mit Wein-
stein lässt den Kuchen
schön aufgehen.

