

## Orangen - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

		Saft von 4-6 Orangen
250-350	Gramm	Zucker ( je nach Süße der Orangen)
3	Essl.	Butter
6		Eier (Gewkl. 4)
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver Evtl. Orangeat, Mandelsplitter oder Ähnliches

### Anleitung:

Backform ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl und Backpulver miteinander mischen. Zucker und Butter schaumig schlagen, Eier einzeln hinzufügen, dann den Saft einer Orange zufügen. Zum Schluß das Mehl unterheben, evtl. Orangeat oder ähnliches zugeben. Den Teig in die Backform füllen und in den nicht vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 175° 50-60 Min. backen.

Wenn der Kuchen gar ist (Stechprobe), ihn mit einer Stricknadel dicht löchern und den restlichen Orangensaft darübergießen.