



Orangenkuchen

im Zauberkasten plus[®]

Das brauchst du dafür:

- 200 g Rohrzucker + 60 g für den Guss
- 200 g weiche Butter
- 3 Eier
- 200 g Mehl Dinkelmehl (630)
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 EL Olivenöl Orange
- 1 unbehandelte Orangen (Saft und Schale)

So wird's gemacht:

- Den Backofen auf **175 °C Ober -/Unterhitze** vorheizen.
- Zucker mit der weichen Butter und den Eiern in den Mixtopf geben und **20 Sek. I Stufe 4** verrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit dem Orangenöl und dem Orangenabrieb in den Mixtopf **25 Sek. I Stufe 5** verrühren.
- Den Teig in den gefetteten Zauberkasten füllen.
- Kuchen für **50 - 60 Min.** backen.
- Während der Kuchen im Ofen ist, den Guss zubereiten. Dazu den Saft von der Orange mit 60 g Zucker verrühren.
- Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Den Guss nach und nach in der Form über den noch Kuchen gießen. Da der Kuchen nicht gleich alle Flüssigkeit auf einmal aufnimmt, den Guss erst etwas einziehen lassen und dann nachgießen.
- Kuchen vor dem Verzehr vollständig abkühlen lassen.