



Italienischer Orangenkuchen

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Der köstliche italienische Orangenkuchen, saftig und lecker

Zutaten

- (Für eine Springform von 22 cm Durchmesser)
- 160 g weiche Butter
- 425 g Zucker
- 5 unbehandelte Orangen
- 1 Orange geschält, in Scheiben geschnitten
- 3 El Orangenabrieb
- 5 Eier
- 175 g Mehl
- 1 1/2 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 5 El Orangenlikör, z. B. Cointreau
- 150 g Puderzucker, gesiebt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Springform ausbuttern, die Orangen abwaschen und 3 El Schale fein abreiben, 300 ml Orangensaft auspressen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen.

Schritt3

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 150 g Zucker „einrieseln“

lassen.

Schritt4

Die Butter zunächst mit dem Küchenmixer und 50 g Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln dazu geben und kräftig weiter rühren.

Schritt5

Das Mehl hinzu fügen, ebenso 1 El Abrieb und 50 ml Orangensaft unter arbeiten. Zuletzt folgt der geschlagene Eischnee.

Schritt6

Die Masse in die Springform geben und für 50 - 55 min. in den auf 180° C (Umluft 160° C) vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Den restlichen Zucker mit dem Orangensaft, 5 - 10 min. leise „köcheln“ lassen, zuletzt den Likör dazu geben.

Schritt9

Nach 20 min. Backzeit den Orangenkuchen mehrfach mit einer Nadel einstechen und mit der Hälfte des Sirups bestreichen, tränken.

Schritt10

Die Orangenscheiben in der zweiten Hälfte des Sirups 4 - 5 min. leise etwas einkochen, nicht zu weich werden lassen, heraus nehmen.

Schritt11

Das Finale:

Schritt12

Den Puderzucker mit dem verbleibenden Sirup mischen und den kalten Kuchen damit dick bestreichen.

Schritt13

Zuletzt die Orangenscheiben auf dem Kuchen verteilen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** kuchen, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dolce-all-der-leckere-italienische-orangenkuchen/>