

KUCHENGLÜCK

Orangenkuchen



KOMEKO



ZUTATEN

- 1 Orange
- 120 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 Pck. Backpulver
- Kandierte Orangenschalen
- 2 EL Grand Marnier



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Schale der Orange abziehen, den Saft auspressen und beiseite stellen.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
4. Die Eier nacheinander dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
5. Anschließend die Orangenschale, das KOMEKO KUCHENGLÜCK Mehl und das Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Zum Schluss die kandierte Orangenschalen nach Geschmack hinzufügen, erneut mischen und den Teig in eine gebutterte/bemehlte Kastenform geben.
7. Den Kuchen 40 Minuten bei 180 Grad in den Ofen backen. Die Backzeit wird durch Einstechen des Kuchens überprüft.
8. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Orangensaft beträufeln.

Unser Tipp:

Den Kuchen mit einem Guss aus Frischkäse oder Cream Cheese verzieren oder einfach mit Skyr bestreichen.



glutenfrei



www.komeko.de

