

ORANGENKUCHEN mit [die Süsse Susi](#) Orangen

Den Kuchen kann man sehr gut am Vortag backen.

Zutaten

4 [die Süsse Susi](#) Orangen, 1 Päckchen Orangen Schale fein gerieben, 1 Zitrone, 250g weiche Butter, 250g Mehl, 125g Speisestärke, 3 Teelöffel Backpulver, 200g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100ml Milch, 150g Puderzucker

Zubereitung

1. 2 Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Fruchtfleits herausschneiden und den Orangenrest ausdrücken.
2. 2 Orangen und die Zitrone auspressen und den Saft durch ein Sieb lassen. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischen. Die Butter, den Zucker, die Prise Salz und 2 Teelöffel Orangenschale schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Eine Kastenform mit 10g Butter fetten und den Ofen auf 175°C vorheizen, Umluft 160°C.
4. Die Hälfte des Teigs in die Kuchenform füllen und mit der Hälfte der Orangenfilets belegen. Den restlichen Teig und die restlichen Filets darauf verteilen. Im Ofen 1 Stunde im unteren Drittel backen.
5. Den heißen Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. 4 Esslöffel des Saftes beiseite stellen. Kuchen mit dem Saft nach und nach übergießen. 15 Minuten in der Form und dann auf ein Kuchengitter gestürzt abkühlen lassen.
6. Den Puderzucker mit dem restlichen Saft schön glatt rühren und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.
7. Mit geschlagener Sahne servieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!