

DIE SÜSSE SUSI ORANGEN CHIFFON KUCHEN

Zutaten:

5 Eigelb,

50 g feiner Zucker,

80 ml Sonnenblumenöl,

100 ml **DIE SÜSSE SUSI** Orangensaft,

120 g Mehl,

1 Teelöffel Backpulver,

Für das Baiser:

6 Eiweiß,

60 g feiner Zucker.

Puderzucker zum Bestäuben.

Weitere **DIE SÜSSE SUSI** Orangen, zum Filettieren und zur Dekoration.

Eine Angel Food Kuchenform 20 cm.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 170 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Die Eigelbe schaumig schlagen und den Zucker hinzugeben. Schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- Das Sonnenblumenöl hinzugeben und den **DIE SÜSSE SUSI** Orangensaft. Alles gut vermengen.
- Das Mehl und das Backpulver in ein Sieb geben und zu der Eigelbmischung geben. Das Mehl und das Backpulver mit einem Schneebesen untermischen.
- Der Teig soll ganz glatt aussehen.
- Das Baiser herstellen, indem man die Eiweiße zunächst mit der Hälfte des Zuckers steif schlägt, dann den Rest des Zuckers hinzugeben und weiter schlagen bis es eine glänzende Masse ergibt.
- Das Baiser löffelweise unter die Eigelb-/Mehlmasse heben und gründlich unter den Teig heben. Achtung der Teig soll luftig bleiben.
- Den Teig mit Bambusspießen umrühren und die Luftlöcher aus dem Teig zu entfernen.
- Die Masse in die nicht gefettete Chiffonkuchenform geben und 45 Minuten backen.

- Ist der Kuchen fertig, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und umgestürzt auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, am besten mit einem Kuchenspachtel zuerst den äußeren und dann den inneren Rand lösen.
- Den Kuchen gestürzt auf eine Tortenplatte geben und mit Puderzucker bestäuben.
- Wichtig ist ein Baiser mit einer guten Konsistenz herzustellen und die Luftlöcher mit einem Bambusstäbchen vor dem Backen zu entfernen.

SERVIEREN mit Sahne und [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangenfilets!

GUTES GELINGEN!