

## Rezept

### Orangenkuchen

80 g Butter      Schmelzen (soll dann etwas abkühlen)

Backofen bei 180° vorheizen

#### *Bisquit-Teig herstellen (genauer Vorgang [siehe hier](#))*

4 Eigelb  
100 g Zucker      In einer Schüssel mit dem [Handmixer](#) schaumig rühren

Schale von 2 unbehandelten Orangen (entweder zesten mit [Zestenreißer](#) oder reiben mit [T-M-Reibe](#))      In die Schüssel dazu rühren

[Ei-Schnee](#) von 4 Eiern  
100 g Mehl  
1 Packung Vanille-Pudding-Pulver (vgl. [Blick in die Backstube](#))      [unterheben](#) - siehe insbesondere die Vorgehensweise für [Bisquit-Teig](#) !

2 Teel. [Backpulver](#)

Die obige abgekühlte Butter      Zum Schluß ebenfalls 'unterheben'

Den so hergestellten Teig in eine große Springform füllen (Ø 28 cm, [Backpapier am Boden](#))

Bei 180° in dem vorgeheizten Backofen 25 min. auf der unteren Schiene backen

Nach dem Backen abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und auf einen großen Teller legen.

#### *Dann mit folgendem Guß tränken:*

100 g [Puderzucker](#)  
Saft von 1 Zitrone  
Saft von 2 Orangen      Zunächst den Puderzucker mit dem Saft von ½ Orange mit einem Löffel glattrühren. (Anm.: „glattrühren“ heißt, bis der Puderzucker ohne Klümpchen als geschmeidige Masse in dem Orangensaft aufgelöst ist). Danach den übrigen Saft einrühren

Diesen Guß mit einem Eßlöffel auf dem Kuchen nach und nach jeweils vollflächig verteilen, indem man ihn zwischendrin einziehen läßt und dann weitermacht.

**Beilage:**      Schlagsahne oben drauf (vgl. [Foto oben](#)). Schlagsahne herstellen: [siehe hier](#)