

Orangenkuchen

Ingrédients

- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 90g brauner Zucker
- 2 mittelgroße Eier
- 210g Mehl Type 45
- 7g Backpulver
- 4g Salz (1 Prise)
- 80g Vollmilch
- 70g flüssige Sahne
- 40g Blutorangensaft
- 30g Blutorangensaft
- 20g Puderzucker
- 100g Puderzucker

Préparation

1. Als ich Ihnen vor ein paar Wochen auf Instagram die Frage nach den Rezepten gestellt habe, die Sie auf dem Blog sehen möchten, haben viele von Ihnen nach Kuchenrezepten gefragt.
2. Also, nach den Marmorierungen, hier ein neues Kuchenrezept, diesmal saisonal, da es mit Blutorangen aromatisiert ist (Sie können es natürlich auch mit normalen Orangen anstelle von Blutorangen zubereiten).
3. Es ist sehr einfach zuzubereiten, erfordert jedoch etwas Geduld, wenn Sie den Zuckerguss machen möchten.
4. Letztes Detail, es schmeckt am nächsten Tag noch besser, also ist es besser, wenn Sie es am Vortag zubereiten können, dann wird es noch saftiger!
5. Orangenzesten.
6. Verarbeiten Sie die Butter, bis sie weich wird, und fügen Sie dann die mit Orange aromatisierten Zucker hinzu.
7. Fügen Sie danach die Eier einzeln hinzu.
8. Separat Mehl und Backpulver mischen und sieben.
9. Fügen Sie das Salz sowie die Hälfte der Mehl-/Backpulvermischung zur vorherigen Mischung hinzu.
10. Dann Milch, Sahne und Orangensaft hinzufügen.
11. Beenden Sie, indem Sie die zweite Hälfte der Mehl-/Backpulvermischung hinzufügen.
12. Wenn der Teig homogen ist, in eine mit Backpapier ausgelegte (oder gebutterte und bemehlte) Kastenform gießen.
13. Damit der Kuchen beim Backen schön aufgeht, können Sie einen dünnen Strang Butter über die gesamte Länge des Kuchens ziehen.
14. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
15. 20 Minuten backen, dann die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und weitere 20 bis 25 Minuten backen (Garen mit einem Zahnstocher oder einer Messerklinge prüfen).
16. Ofen kommt.
17. Lassen Sie dann den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn von der Form lösen und glasieren.
18. Wenn Sie es eilig haben, können Sie ihn im Kühlschrank oder sogar im Gefrierschrank schneller abkühlen lassen.
19. Marnier (für mich halb und halb), ca.

20. 2 Esslöffel je nach Konsistenz anpassen Mischen Sie den Puderzucker mit Orangensaft und/oder Grand Marnier, bis Sie eine flüssige, aber dicke Konsistenz, eine Bändchenstruktur, erhalten.
21. Den Guss über den Kuchen gießen und kristallisieren lassen.
22. Danach genießen Sie es!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com