

Erfrischender Orangenkuchen

vorgestellt von Ulla Heßling

ZUTATEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

80 g Puderzucker

60 g Saure Sahne

180 g Butter

10 g Backpulver

400 g Mehl

Schale einer unbehandelten Zitrone

Schale einer unbehandelten Orange

FÜR DIE FÜLLUNG

Saft und Fruchtfleisch von ca. 6 saftigen Orangen
und 2 Zitronen (ca. 550 ml Saft)

200-300 g Zucker nach Belieben

50 g Stärke

Sternanis nach Belieben

FÜR DIE DEKORATION

Physalis und Orangenstückchen

Tipp: Nach Belieben können Orangen oder
Blutorangen verwendet werden!



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Butter schmelzen und abkühlen lassen. Aus Puderzucker, saurer Sahne, geschmolzener Butter, Backpulver, Mehl sowie Zitronen- und Orangenschale einen Mürbeteig kneten.

Die Hälfte des Teiges als Boden in die Form (26 cm Springform oder eckige Form in entsprechender Größe) drücken, die andere Hälfte in Klarsichtfolie ins Gefrierfach geben, um sie später auf die Füllung raspeln zu können.

Den Boden 10 Minuten vorbacken, dann abkühlen lassen. In dieser Zeit die Füllung herstellen. Dafür Orangen und Zitronen auspressen, das Fruchtfleisch zufügen (zarte Früchte können auch püriert werden) und mit Zucker zum Kochen bringen, dann mit Stärke andicken, etwas köcheln lassen. Mit Sternanis nach Belieben verfeinern.

Die Zitrusmischung auf den etwas abgekühlten Boden geben. Die andere Hälfte des Teiges aus dem Gefrierfach nehmen und darüber raspeln. Den Backofen auf 180 °C Umluft hochdrehen und den Kuchen etwa 40 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen und nach Belieben mit Physalis (diese unter fließendem Wasser abwaschen, damit sie milder schmecken) und Orangenstückchen dekorieren.

Lokalzeit