



R e z e p t



„Service Essen und Trinken“ vom 15.02.2023

"Sizilianischer Orangenkuchen" von Helmut Gote

Zutaten für 1 Kastenform:

- 300g Bio-Orange
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 1 EL Orangenlikör
- 100ml Olivenöl
- 150g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 5g Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Zuckerguss:

- 100g Puderzucker ca.
- 2 EL Orangensaft

Außerdem:

- Butter
- Semmelbrösel

Zubereitung:

- Die Orange gut waschen, in Stücke zerteilen und eventuelle Kerne entfernen. Dann in einem Mixer mit Schale pürieren. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Orange und das Olivenöl mit dem Orangelikör gründlich einrühren. Jetzt erst das Salz, die Mandeln und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Gut vermischen und 15 Minuten quellen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kastenform sorgfältig mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen, Kastenform auf mittlerer Schiene in den Backofen stellen. Temperatur auf 180 Grad verringern, 45 Minuten backen.
- Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Orangensaft verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Kastenform aus dem Ofen nehmen, nach 15 Minuten den Kuchen aus der Form nehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Ganz auskühlen lassen und servieren.