

fair-ein REZEPT

Orangenkuchen

Zutaten für einen Kuchen:

4 Eier
250 g Zucker (aus dem Weltladen)
200 ml neutrales Öl
200 ml Orangensaft (aus dem Weltladen)
etwas abgeriebene Orangenschale
300g Mehl
1 Pck. Backpulver

Für die Glasur:
100 g Puderzucker
Orangensaft



Foto: G. Pfannendörfer

Zubereitung:

Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Dann Öl, Saft und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kuchenform (Gugelhupf, Kranz oder Kasten) füllen und im vorgeheizten Ofen backen.

Temperatur: 180°

Zeit: 45 Minuten

Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen.

Für die Glasur den Puderzucker mit etwas Orangensaft glattrühren und den Kuchen damit überziehen.