



Unglaublich, aber wahr! Bei diesem Rezept wird die Orange im Ganzen verwendet, die Schale, sowie auch der weiße Bereich, einfach alles, nur die Kerne dürfen entfernt werden.

Man nehme zwei große, schöne, saftig frische bio Orangen!
Übrigens: Dieser Kuchen bleibt eine Woche lang frisch!

Sind Sie mutig? Dann backen Sie es einfach nach.
Es wird sich lohnen.

ORANGEN-KUCHEN

1 große Bio-Orange, 3 Bio-Eier, 180 g Zucker, 120 ml Kokos- oder Sonnenblumenöl, 120 g Vollkornmehl, 120 g Mehl, 1 gestrichene EL Backpulver, 100 g Mandelstifte, 1 TL Salz, optional: Zimt, Vanille, Muskat, Tonkabohnen

Für die Glasur: 1 Bio-Orange, 2 EL Zucker

Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Orange waschen, vierteln und die Kerne entfernen.

In einem Mixer, Orangestücke, Eier, Zucker und Öl gut mixen.

Die Orangenmischung in eine große Schüssel geben und die Mehle darauf sieben.
Mandelstifte, Backpulver, Gewürze und Salz dazu geben und alles gut durchrühren.

Eine Brotbackform mit Backpapier auskleiden und die Masse einfüllen.

Die Form ab in den Backofen und ca. 40 Minuten backen.

Für die Glasur, die zweite Orange waschen, die Schale abreiben, die Orange entsaften

Den Schalenabrieb und den Orangensaft mit dem Zucker vermischen.

Den Kuchen aus der Form nehmen, mit einer Gabel löchern und die Glasur darauf verteilen.

visit: <http://www.tasteofheimat.de/>