

Orangencake

Ein sehr feiner und feuchter Cake mit exotischem Geschmack.
Cakeform von ca. 32 cm

Zutaten Guss:

1 Orange
1 dl Wasser
80 g Zucker

Die Orange *nicht* schälen! Mit heissem Wasser kurz waschen und in etwa 8 Scheiben à 5 mm Dicke schneiden.

Wasser und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, 2 Minuten einkochen lassen. Orangenschnitze begeben und ca. 2 Minuten weiter köcheln. Herausnehmen, gut abtropfen lassen. Das Orangenwasser beiseite stellen.



Cakeform mit Backpapier auslegen. Die Orangenschalen leicht überlappend in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben.

Zutaten Teig:

1 Vanillestängel
250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 Orange

Den Vanillestängel längs aufschneiden und die Samen auskratzen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben, Vanillesamen, Zucker und Salz begeben, alles zusammen gut verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren. Weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Die Orange gut waschen. Die Schale abreiben und dazugeben, auspressen und 2 EL Saft ebenfalls darunter rühren.

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
50 g Hartweizengriess
1 TL Backpulver

Mehl, Mandeln, Griess und Backpulver vermischen und unter die Masse geben. Gut verrühren.

Den Teig auf die Orangenscheiben geben.

Backen:

Bei 180 Grad ca. 55 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen. Herausnehmen, den Cake in der Form etwas auskühlen lassen.

Cake sorgfältig auf eine Platte stürzen, Backpapier entfernen, ganz auskühlen lassen.

Das Orangenwasser über den Cake träufeln.

Haltbarkeit:

In Folie verpackt, ca. 2 Tage.

Tipp:

- Eignet sich sehr gut zur Verwertung von älteren Orangen.