



Gewürzkuchen mit kandierter Orange

serviert mit Crème fraîche



ca. 1h



4 Portionen

Heute feiern wir ein fruchtiges Fest für Auge und Gaumen: Es gibt einen saftigen Rührkuchen, der sich in puncto Aroma beim 5-Gewürze-Pulver bedient und recht eng mit der Orange angebandelt hat – die findet sich samt Schale in vollster, kandierter Schönheit gleich einem unendlichen Sonnenaufgang obenauf. Garniert mit einem Klecks Crème fraîche ein farbenfroher Hochgenuss!

Was du von uns bekommst

- 3 unbehandelte Orangen
- 200g Zucker
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- 85g Butter ³
- 120ml Milch ³
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Springform (24cm Ø)
- Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 10.5g



1. Orangen kandieren

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 85g Butter beiseitestellen. Die **Orangen samt Schale** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einem mittleren Topf **100g Zucker** mit 120ml Wasser mittelhoch erhitzen. Wenn der **Zucker** geschmolzen ist, die **Orangen** zufügen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15Min. köcheln, bis die weißen Teile der **Orangen** leicht gebräunt sind.



4. Kuchen backen

Den **Teig** auf die **Orangenscheiben** gießen und vorsichtig glatt streichen. Die Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen, damit die **Orangen** beim Backen nicht verbrennen, und den **Kuchen** in 25-35Min. im Ofen goldbraun und gar backen. Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen: Wenn kein Teig haften bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.



2. Teig anrühren

Eine Springform einölen mit 1EL Pflanzenöl und vollständig mit Backpapier auslegen. Das **Mehl** in einer Schüssel mit **1TL Backpulver** und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. In einer 2. Schüssel die Butter und den **restlichen Zucker** mit einem Handrührgerät in 2-4Min. cremig aufschlagen. Den **Vanillezucker** und das **Gewürze-Pulver** untermengen und die **Eier** nacheinander unterrühren.



5. Kuchen abkühlen

Den fertig gebackenen **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 10Min. abkühlen lassen.



3. Orangen auslegen

Ca. $\frac{1}{3}$ der **Mehlmischung** unter die **Butter-Ei-Mischung** rühren. 60ml Milch unterrühren. Dann die $\frac{1}{2}$ der **restlichen Mehlmischung** untermischen und wieder 60ml Milch unterrühren. Zum Schluss die **restliche Mehlmischung** unterrühren. Die **Orangenscheiben** leicht überlappend auf dem Springformboden auslegen und mit **3EL Orangensirup** beträufeln.



6. Verfeinern und servieren

Einen großen, flachen Teller auf die Springform legen, beides zusammenhalten und zügig umdrehen, sodass der **Kuchen** gestürzt wird. Vorsichtig die Form abnehmen und das Backpapier entfernen. Den **Kuchen** mit dem **restlichen Orangensirup** bepinseln, es werden mehrere Durchgänge notwendig sein. Den **Kuchen** in Stücke schneiden und mit der **Crème fraîche** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     #marleyspooning