



Gewürzkuchen mit kandierter Orange

serviert mit Crème fraîche



ca. 1h



8 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

- 4 unbehandelte Orangen
- 400g Zucker
- 300g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- 170g Butter ³
- 240ml Milch ³
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Springform (26cm Ø)
- Backpapier
- großer Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenpinsel

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 670kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 10.2g



1. Orangen kandieren

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 170g Butter beiseitestellen. Die **Orangen** längs halbieren und quer in 0,4cm dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf **200g Zucker** mit 240ml Wasser mittelhoch erhitzen. Wenn der **Zucker** geschmolzen ist, die **Orangen** zufügen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 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 30-40Min. 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 (26cm Ø) einölen mit 1EL Pflanzenöl und innen vollständig mit Backpapier auslegen. Das **Mehl** in einer Schüssel mit **2TL Backpulver** und $\frac{1}{2}$ TL 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. 120ml Milch unterrühren. Dann die $\frac{1}{2}$ der **restlichen Mehlmischung** untermischen und wieder 120ml Milch unterrühren. Zum Schluss die **restliche Mehlmischung** unterrühren. Die **Orangenscheiben** leicht überlappend auf dem Springformboden auslegen und mit **4EL 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**