



Pinsel ist ein Glücksschwein

Backe einen Orangenkuchen!
Frage bitte einen Erwachsenen
um Hilfe – das ist sicherer und
macht bestimmt mehr Spaß!



So geht's:

250 g Butter, **130 g** Zucker, **1 Pck.** Vanillinzucker, **1 Prise** Salz, **4 Eier**,
1 Orange (Bio), **280 g** Mehl, **3 TL** Backpulver, **2 EL** Milch,
etwas Butter für die Form

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Kastenform ein. Verrühre Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz cremig. Gib die Eier nacheinander dazu. Wasche danach eine Orange, reibe die Schale fein ab und rühre sie unter den Teig. Vermische Mehl und Backpulver und gib sie zusammen mit der Milch abwechselnd zum Teig. Fülle den Teig in die Form und backe den Kuchen etwa 45 Minuten.

1 Orange (Bio), **150 g** Puderzucker

Presse währenddessen die zweite Orange aus. Gieße einen Teil des Orangensafts nach dem Backen langsam über den warmen Kuchen und lass ihn abkühlen. Verrühre anschließend Puderzucker mit dem Rest des Orangensafts zu einem glatten Zuckerguss, verteile ihn auf dem Kuchen und verziere ihn nach Wunsch mit etwas Orangenschale.

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/orangenkuchen-rezept-einfach>