

Blutorangenkuchen

Zutaten

250g Butter
250g Zucker
5 Eier
1 Prise Salz
Etwas abgeriebene Blutorangenschale
3 EL frisch gepresster Blutorangensaft
100g Mehl
100g Speisestärke
3 TL Backpulver
100g gemahlene Mandeln

Zuckerguss:
Etwas Blutorangensaft
200g Puderzucker



- 1) Fettet eine Kastenform ein und streut sie mit Mehl aus.
- 2) Gebt die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel und vermischt die beiden Zutaten ordentlich. Ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Die Prise Salz, die abgeriebene Blutorangenschale und den frisch gepressten Blutorangensaft hinzu geben und weiter rühren.
- 3) Vermischt das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln. Gebt auch diese Zutaten in den Teig und vermengt alles zu einem glatten Teig.
- 4) Füllt den Teig in die vorbereitete Kastenform und backt ihn im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für etwa 60 Minuten.
- 5) Bereitet den rosafarbenen Zuckerguss aus dem Puderzucker und frisch gepressten Blutorangensaft zu. Nehmt wenig Saft und gebt eventuell noch etwas hinzu, wenn ihr den Zuckerguss flüssiger mögt.
- 6) Sobald der Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr den Zuckerguss verteilen.
- 7) Natürlich kann man den Kuchen auch mit normalen Orangen backen.