

Orangen-Gugelhupf

Sooo luftig und saftig! Lasst euch den köstlichen Orangen-Gugelhupf schmecken!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 45 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 1 Portionen

Zutaten

4 Eier
200 g weiche Butter (+ etwas für die Form)
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Bio-Orangen (Abrieb und Saft)
350 g Mehl (+ etwas für die Form)
2 TL Backpulver

Außerdem:

Puderzucker

Zubereitung

1. Gebt 4 Eier, 200 g weiche Butter, 200 g Zucker, eine Prise Salz und den Abrieb von 2 Bio-Orangen in eine Schüssel und schlägt das Ganze schaumig auf.
2. Gebt dann den Saft der Bio-Orangen dazu.
3. Vermischt 350 g Mehl und 2 TL Backpulver miteinander, gebt das Ganze zum Teig und verrührt alles gut miteinander.
4. Pinselt eine Gugelhupfform mit etwas Butter aus und stäubt sie mit Mehl ein. Gebt den Teig hinein und backt den Kuchen im unteren Drittel des Ofens - ca. 45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.
5. Macht dann unbedingt die Stäbchenprobe. Nehmt dazu einen langen Holzspieß (z. B. einen Schaschlikspieß), stecht bis zum Boden der Form ein und schaut dann, ob noch Teig am Stäbchen klebt. Sollte das der Fall sein, braucht der Kuchen noch einen Moment.
6. Lasst den Kuchen dann abkühlen, holt ihn vorsichtig aus der Form und bestäubt ihn anschließend mit Puderzucker.
7. Ihr könnt natürlich auch Puderzucker mit ein wenig Orangensaft mischen und das Ganze als Orangenguss über den Kuchen geben. Darauf ein wenig Orangenabrieb...fertig.