

Sizilianischer Orangenkuchen

Zu Gast: Cettina Vicenzino

Pan d`arancio – traditioneller sizilianischer Orangenkuchen. Eine geniale Idee der Sizilianer, ganze Zitrusfrüchte in den Kuchen zu werfen. Warum sollte man sie denn auch schälen, wenn das Aroma von einer Orange sich sowieso in der Schale versteckt? Dieser Kuchen lässt sich übrigens auch mit Zitrone, Mandarine oder Clementine zubereiten.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für eine Kastenform (800-900 ml):

1 kleine Bio-Orange (etwa 120 g)
3 Eier (Größe M)
Mark von ½ Vanilleschote
80 g brauner Rohrohrzucker
50 g feiner Zucker
1 guter EL Mandel- oder Orangenlikör
100 g Butter, zerlassen und abgekühlt, plus mehr für die Backform
Hartweizengrieß für die Form
100 g Weizenmehl (tipo 00 oder Type 405)
50 g gemahlene blanchierte Mandeln
5 g Backpulver
1 Prise Salz

für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Orangensaft oder -likör
Zesten von 1 Bio-Orange
kandierte Orangenscheiben nach Belieben

Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und in Stücke schneiden (nicht schälen!). Eventuell vorhandene Kerne entsorgen. In einem Mixer die Orange pürieren.
2. In einer Küchenmaschine die Eier mit Vanille, beiden Zuckersorten sowie mit Mandel- oder Orangenlikör etwa 5 Minuten weiß-schaumig aufschlagen.
3. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine große Kastenform mit Butter einfetten und mit Hartweizengrieß ausstreuen.

4. Das Orangenpüree und die Butter nach und nach unter die Eimischung rühren. Das Mehl mit gemahlenden Mandeln, Backpulver und Salz vermischen. Dann ebenfalls in kleinen Portionen unter die Eimasse heben, 2-3 Minuteniterrühren. Den Teig in der Form auf der zweiten Schiene von unten im Ofen 45-50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.
5. Den Kuchen abkühlen lassen und dann stürzen.
6. ür den Zuckerguss den Puderzucker mit Saft oder Likör tröpfchenweise verrühren, bis eine dickflüssige Mischung entsteht. Diese über den abgekühlten Kuchen gießen. Wer mag, bestreut zuvor den Kuchen selbst mit etwas Puderzucker. Zusätzlich den Kuchen mit Orangenzesten bestreuen und nach Belieben mit kandierten Orangenscheiben garnieren.
7. Die Butter durch 80 ml Olivenöl ersetzen, Zitronen statt Orangen und statt Orangenlikör Limoncello (alternativ Amaretto) verwenden. Die Zitrone muss, anders als die Orange, komplett geschält werden. Bei der Zitronenschale sollte der weiße Teil entfernt werden. Die Schale also so abschälen, dass keine weiße Haut dran bleibt, das Fruchtfleisch filetieren und eventuell vorhandene Kerne entfernen.