

Dolce all'arancia



Zutaten für 12 Stücke:

160 g weiche Butter
5 unbehandelte Orangen
175 g Mehl
1½ TL Backpulver
5 Eier
Salz
425 g Zucker
5 EL Orangenlikör
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Eine Springform mit 1 EL Butter ausstreichen. Orangen waschen, 3 EL Schale fein abreiben. Aus vier Orangen 300 ml Saft pressen. Mehl mit Backpulver sieben.

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Butter und 50 g Zucker cremig schlagen. Eigelbe nacheinander mit je 1 EL Mehl unterrühren. Restliches Mehl, 1 EL Orangenschale und 50 ml Orangensaft unterrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad auf der zweiten Schiene 50-55 Minuten backen.

Restlichen Zucker, 225 ml Orangensaft, 1 EL Schale und Likör etwas köcheln lassen. Nach 20 Minuten Backzeit Kuchen mehrfach einstechen und mit der Hälfte des Sirups tränken. Orange in Scheiben im restlichen Sirup einkochen. Puderzucker, restlichen Orangensaft und -schale verrühren, auf den kalten Kuchen streichen, fest werden lassen. Orangenscheiben darauf verteilen.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper