



Apfelsinenkuchen

Mit Zitronensaft und Orangensaft getränkter Rührteig-Kuchen. Der Apfelsinenkuchen wird mit Mokkabohnen, Apfelsinen und Cocktailkirschen verziert.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Butter oder Margarine

250g Zucker

4 Eier

300g Weizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

Saft einer Apfelsine

Saft einer Zitrone

Für den Guß:

250g Puderzucker

1 bis 2 Eßlöffel Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Apfelsine

Cocktailkirschen

100g Mokkabohnen

Borkenschokolade

Zubereitung

Die Butter zerlaufen lassen, abkühlen und mit dem Zucker verrühren bis die Masse weiß wird. Eier hineinrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zum Teig rühren.

Eine Springform am Boden einfetten, den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 80 Minuten backen. Kuchen warm aus der Form nehmen.

Apfelsinen- und Zitronensaft mischen. Mit einem Holzstäbchen Löcher in den warmen Kuchen pieken und den Saft gleichmäßig über den Kuchen träufeln.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguß herstellen und den Kuchen damit überziehen.

Apfelsine schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Kuchen mit den halben Apfelsinenscheiben, Cocktailkirschen und Borkenschokolade nach Wunsch verzieren. Wer es mag: Mit den Mokkabohnen einen Rand an den Kuchen legen.