



Orangen-Gugelhupf

Rührteig-Kuchen mit Orangensaft, bestreut mit kandierten Orangenstückchen

Zutaten:

Für den Teig:

200g Butter oder Margarine

300g Zucker

4 Eier

375g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

125ml Orangensaft

eine abgeriebene ungespritzte Orangenschale

Für den Guß:

300g Puderzucker

2-3 Eßlöffel Orangensaft

zum Bestreuen:

50g kandierte Orange in Scheiben

Zubereitung

Butter Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Orangensaft und Orangenschale hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Guglhupf-Form für ca. 2 Liter einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 bis 175 Grad für etwa 60 Minuten ausbacken.

Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Kandierte Orangen fein würfeln. Für den Guß den Puderzucker mit dem Orangensaft glatt verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Den noch feuchten Zuckerguß mit den Orangenstückchen bestreuen und den Guß abtrocknen lassen.