Orangen-Napfkuchen

Schneller Rührkuchen für einen Napfkuchen- oder hohe Guglhupf-Form mit etwa 1,7l Volumen. Im Teig werden frische Orangen verarbeitet.

Zutaten:

2 unbehandelte Orangen
3 Eßlöffel Mehl zum Bestäuben der Orangenfilets
175g Butter oder Margarine
175g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
5 Eßlöffel Orangensaft
175g Speisestärke
175g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben
100g Schlagsahne zum verzieren
Margarine und etwas Mehl für die Backform

Zubereitung

Orangen sauber abwaschen und trocknen. Die Schale der Orangen für die spätere Verwendung abreiben.

Die Orangen schälen und die Orangen-Filets aus den Häuten herauslösen, halbieren und in einem Sieb oder auf Küchenpapier abtropfen.

6 besonders schöne Orangen-Filets für die Deko beiseite legen und den Rest in 3 Eßlöffeln Mehl wälzen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker zugeben. Etwa 1 Eßlöffel Orangenschale für die Deko zur Seite legen, den Rest unter den Teig mischen.

Eier nacheinander einzeln zugeben und den Teig immer wieder mit dem Mixer glatt rühren, danach den Orangensaft zufügen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Als letztes die vorbereiteten Orangen-Filets vorsichtig unter den Teig heben und das ganze in eine gefettete und bemehlte Guglhupf-Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) für etwa 45 Minuten backen.

Fertigen Napfkuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Sahne kurz vor dem Servieren steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und rundherum

Sahne-Tuffs auf den Kuchen spritzen. Die Sahnetuffs mit den restlichen Orangenfilets und der abgeriebenen Orangenschale verzieren.