

# ORANGEN-JOGHURT-KUCHEN



Locker leichter Orangen Rührkuchen. Dieser Kuchen besteht aus einem saftigen Teig mit Naturjoghurt, Orangensaft, Mandeln und Hartweizengrieß. Vor dem Backen wird die Form mit dünnen Orangenscheiben ausgelegt, auf welchen der Teig gefüllt wird. Nach dem Backen gestürzt, kommen dann auf der Oberseite die karamellisierten Orangen zum Vorschein. Zum Servieren wird zusätzlich noch Natur Joghurt mit Puderzucker verwendet. Der noch warme Kuchen und der kalte, leicht säuerlich süße Joghurt gleichen sich zudem perfekt aus. Ein leckerer Kuchen in der kalten Winter Jahreszeit.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**175 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

## FÜR DIE FORM

Die Orangen in 4 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Zucker in einen mit Backpapier eingeschlagenen und auf einem Lochblech stehenden Tortenring mit 26 cm streuen. Die Orangenscheiben fächerförmig und bodenbedeckend auf dem Zucker verteilen.

## RÜHRTEIG

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten schaumig schlagen. Den Joghurt, Orangensaft- und die Schale gemeinsam mit dem Sonnenblumenöl bei niedriger Stufe einrühren.

Mehl mit Backpulver, Mandeln und Hartweizengrieß mischen und vorsichtig in die Eiermasse einrühren. Den Teig auf die Orangenscheiben in die Form gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U für 35-40 Minuten backen. Den Kuchen dann in der Form abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Form lösen und mithilfe eines Tortenretters auf eine Kuchenplatte stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Puderzucker auf den Kuchen sieben und nach Belieben mit einem Flambierer karamellisieren.

Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Joghurt servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## FÜR DIE FORM:

- 5 Orangen**
- 3 EL Zucker**

## RÜHRTEIG:

- 3 Eier**
- 200 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 150 g Naturjoghurt**
- Orangen (Abrieb)**
- 100 g Orangensaft**
- 100 g Sonnenblumenöl**
- 170 g Mehl**
- 1.5 TL Backpulver**
- 100 g Mandeln (gemahlen)**
- 100 g Hartweizengrieß**

## ZUM BESTREUEN:

- 30 g Puderzucker**

## ZUM SERVIEREN:

- 250 g Naturjoghurt (stichfest)**
- 20 g Puderzucker**