

Orangenkuchen aus Costa Rica



Mit diesem saftigen Orangenkuchen, Queque Seco de Naranja genannt, holt ihr euch ein Stück Costa-ricanische Sonne auf den Kuchenteller. Frisch, saftig und unkompliziert in der Zubereitung.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

375 g Mehl (Type 405), gesiebt

225 g Butter (zimmerwarm)

180 ml Buttermilch

200 g Zucker (ca. 400 g im Original)

80-90 ml Orangensaft (frisch gepresst)

Abrieb von 4 Bio-Orangen

5 Eier (Größe M)

1 TL Salz

2 TL Backpulver (1 TL im Original bei Verwendung von „self-raising flour“, also Mehl, das bereits Triebmittel enthält).

Für den Guss

3 gehäufte EL Puderzucker

1-2 EL Orangensaft

Deko

Hier gehackte Pistazien, im Original gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Backform (Gugelhupf oder Kranz) gut einfetten und den Mittelring eventuell mit Backpapier auslegen, damit nichts kleben bleibt.
3. Zuerst die flüssige Mischung anrühren. Dazu in einer Schüssel Buttermilch, Orangensaft und Orangenabrieb verrühren.
4. Nun die trockenen Zutaten mischen, also gesiebtes Mehl, Salz und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
5. In einer großen Schüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen.
6. Die Eier nacheinander zugeben und jeweils gut verrühren.
7. Abwechselnd Mehl- und Buttermilchmischung zum Teig geben, dabei mit Mehl beginnen und enden. Nach jeder Zugabe kurz glatt rühren.
8. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, oben etwa 3 cm Platz lassen.
9. Im unteren Backofendrittel für ca. 50 Minuten backen, bis der Kuchen bei leichtem Druck zurück federt. Das kann je nach Backofen auch etwas länger dauern, daher

bitte Stäbchentest machen!

10. Den Kuchen nach der Backzeit in der Form fast vollständig auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
11. Für den Guss Puderzucker und Orangensaft verrühren und nach Wunsch über den Kuchen geben
12. Nach Wunsch dekorieren z.B. mit gehackten Pistazien, gehobelten Mandeln oder kandierten Orangenzen.