

# Hier und heute



## Getränkter Orangenkuchen

Orangen sind im Winter ein fruchtiger Lichtblick, der uns einen Frischekick verabreicht. Theresa Knipschild backt getränkten Orangenkuchen draus.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform 26 cm

### Zutaten für den Sirup

- 2 Bio-Orange
- 130 g brauner Zucker
- 150 ml Wasser
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zimtpulver
- 2 Nelken

### Zutaten für den Kuchen

- 300 g Filoteig (alternativ Yufkateig)
- 3 Bio-Orangen
- 200 g griechischer Joghurt 10 % oder Joghurt griechischer Art
- 4 Eier
- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Backpulver
- 100 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) oder Olivenöl
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Teigblätter auseinanderziehen, ausbreiten und komplett trocknen lassen; das dauert eine bis zwei Stunden. Oder bei geringer Temperatur (80 Grad) für zehn bis 15 Minuten in den Ofen geben. Danach die Teigblätter grob mit den Händen zerkrümeln. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Rand mit Öl bepinseln. Eine Orange in dünne Scheiben schneiden.

Schale von drei Orangen abreiben und Saft auspressen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mit Orangensaft, Schale, Joghurt, Backpulver, Salz und Öl verrühren.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigschnipsel in die Joghurtmasse geben und gründlich vermischen. Die Teigstücke sollten nicht zusammenkleben, sonst klumpt die Masse. Die Teigschnipsel sollen im ganzen Kuchen zu schmecken sein und lösen sich beim Backen etwas auf. Der Kuchen schmeckt dann eher wie ein gebackener Pudding.

Nun den Teig in die vorbereitete Backform geben und mit Orangenscheiben belegen. Etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, Temperatur reduzieren.

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen: Dafür die Schale von zwei Orangen abreiben und die Orangen auspressen. Orangensaft und Wasser mit braunem Zucker, Mark einer Vanilleschote, Zimtpulver und Nelken in einem kleinen Topf aufkochen. Bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Den noch heißen Kuchen mit dem Sirup tränken. Dafür die Oberfläche des Kuchens mehrmals mit einem Schaschlikspieß einstechen. Sirup nach und nach über den Kuchen

# Hier und heute



gießen und für mindestens zwei Stunden einziehen lassen. Der Kuchen sollte die gesamte Flüssigkeit aufnehmen.

Dann aus der Form lösen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

## Tipps

- Bleibt Sirup in der Form zurück, der nicht vom Kuchen aufgesaugt wurde: Kurz vor dem Servieren über den Kuchen träufeln.
- Ein bis zwei Tage nach Zubereitung ist der Kuchen noch saftiger!