

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Das wird
mein Jahr
mit Globus

**Orangen-Joghurt-
Kuchen**

globus

Zutaten

Für die Form

5 Bio Orangen
3 EL Zucker

Rührteig

3 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
150 g Naturjoghurt
Abrieb von 1 Orange

100 ml Orangensaft
100 ml Sonnenblumenöl
170 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
100 g Mandeln (gemahlen)
100 g Hartweizengrieß

Zum Bestreuen
30 g Puderzucker

Zum Servieren
250 g Naturjoghurt
(stichfest)
20 g Puderzucker

∅ 26 cm ⏱ 30 Min. 📏 35–40 Min. ❄️ 2 Std.

1 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.

2 Rührteig

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4–5 Minuten schaumig schlagen. Den Joghurt, Orangensaft und Orangenschale 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 Ober-/Unterhitze 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 Joghurt und Puderzucker bestreut servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

