Saftiger Orangen - Joghurtkuchen



Zutaten

- 200 g Butter
- 175 g Zucker
- 4 Eier
- 375 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Bio Orangen (Orangenabrieb)
- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Cointreau (Orangenlikör)
- 100 g Natur Joghurt

Zutaten Tränke

- 120 ml frisch gepresster Orangensaft
- 20 g Puderzucker
- 1 EL Cointreau (Orangenlikör)

Zutaten Glasur

- 150 g Puderzucker
- 1 TL heißes Wasser
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter mit Zucker für 5 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eier nacheinander unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Salz und Orangenabrieb mischen und portionsweise und abwechselnd mit Orangensaft, Cointreau und Joghurt unter die Masse rühren.
- Backform komplett mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175° C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten goldgelb backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Für die Tränke Orangensaft, Puderzucker und Cointreau verrühren, mit einem Pinsel auf den heißen Orangen Joghurtkuchen auftragen und vollständig auskühlen lassen.
- Für die Glasur Puderzucker, heißes Wasser und Zitronensaft glatt rühren und auf den Kuchen auftragen.

Portionsgröße: 1 eckige Kastenform L21xB21xH7,5 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©