



🍊🍰🍊 LITTLE ORANGE-SUNSHINE-CAKE 🍊🍰🍊

Rezeptmenge für eine kleine Springform mit 20 cm Durchmesser

ZUTATEN

100 g	Callebaut Orangen-Callets
3	Eier, Größe M
1	Prise Salz
100 g	Puderzucker
2 Päckchen	Vanillezucker
40 g	weiche Butter
1 Orange	unbehandelt, Saft und Abrieb davon
250 g	Ricotta
70 g	Mehl
30 g	Speisestärke

Ausserdem:

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Orangen-Callets über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Puderzucker, Vanillezucker und der Butter cremig rühren. Zuerst den Orangensaft mit dem Abrieb untermischen, danach den Ricotta und die geschmolzene Orangenkuvertüre unterrühren. Das Mehl und die Stärke durch ein Sieb zur Masse geben und gut verrühren. Zum Schluss den Eischnee portionsweise unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und für ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Den Backofen ausschalten und den Kuchen darin bei halb geöffneter Türe auskühlen lassen.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben. Bei Bedarf mit Orangenfilet-Scheiben und Orangenschalen-Zesten oder auch diversen Streuseln garnieren und servieren.

🍊🍰🍊 GUTEN APPETIT 🍊🍰🍊



backshop24

Hilke Schebitz

Rathenastr. 4

51427 Bergisch Gladbach

www.backshop24.de