



KUCHEN AUS ZITRUSFRÜCHTEN

Laktosefrei
Tacheles: einmal rühren, zweimal rühren, backen, mit Saft übergießen

2 Kastenformen, 30 x 10 cm, oder eine runde Form von 26 cm Durchmesser

1 ½ Tassen (300 g) Zucker
3 Eier
1 Tasse (240 ml) Canola-Öl
1 TL Vanilleextrakt
1 Tasse (240 ml) +
 ½ Tasse (120 ml) frisch
 gepresster Orangensaft
2 ½ Tassen (350 g)
 Mehl Type 405
1 Päckchen (10 g) Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
Abgeriebene Schale
 von 3 Orangen
2 EL Öl und 1 EL Zucker

1. Heize den Backofen auf 160 Grad vor.
2. Verquirle mit einem Schneebesen oder Holzlöffel in einer Schüssel Zucker, Eier, Öl und Vanilleextrakt mit 1 Tasse Orangensaft, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Mische in einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, abgeriebene Orangenschale und Zimt. Gib dann die feuchte Mischung dazu und verrühre alles gut miteinander. Nicht zu lange, zu viel Mischen ist nicht gut.
4. Bestreiche die Seiten der Backform mit Öl. Bestreue sie dann mit Zucker und schwenke die Form so, dass er sich gleichmäßig darauf verteilt. Gib dann den Teig hinein. Du musst ihn nicht glatt streichen.
5. Schieb den Kuchen auf mittlerer oder unterer Schiene in den Ofen und backe ihn 45 Minuten. Der Kuchen ist durchgebacken, wenn er innen trocken ist – mache die Stäbchenprobe, um sicherzugehen. Nimm ihn aus dem Ofen und übergieße ihn langsam mit dem restlichen Orangensaft: zunächst 1 EL über die eine Seite, dann 1 EL über die andere Seite, dann 1 EL in die Mitte und so fort, bis der Saft vom Kuchen vollständig aufgesogen worden ist. Lass den Kuchen mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor du ihn anschneidest.