

Orangen-Limetten-Kuchen

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Auslegen:

2 Orangen
Limetten

Sandmasse:

250 g glattes Mehl (1 + 1/2 Becher)
120 g Speisestärke
2 KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker (3/4 Becher)
4 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
250 g zerlassene, abgekühlte Butter
250 g Kefir (1 Becher)

Zum Bestreichen:

Saft von 1 Orange
Wasser
1 Prise Zimt
4 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

1 Zum Vorbereiten:

Orangen und Limetten schälen und die weiße Haut vollständig vom Fruchtfleisch entfernen. Die Früchte in Scheiben schneiden und den Boden einer befetteten Springform (26 cm Ø) damit auslegen.

2 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 - 30 Sek.) schütteln. Den Teig gut durchrühren, in die Form füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Den Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen und abkühlen lassen.



- ④ **Zum Bestreichen:**
Orangensaft mit Wasser auf 1/8 l ergänzen. Zimt, Zucker und Tortengeleepulver dazugeben und nach Packungsanleitung zubereiten. Den Kuchen mit überkühltem Gelee bestreichen.

