

Orangen-Mohn-Kuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

3 EL gemahlener Mohn
150 ml Orangensaft (1/2 Becher + 2 EL)
250 g weiche Butter
150 g Zucker (1/2 Becher + 1 EL)
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
4 Eier (Größe M)
370 g glattes Mehl (2 Becher + 4 EL)
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g geschälte, geriebene Mandeln (1 Becher)

Guss:

150 g Zucker (1/2 Becher + 1 EL)
¼ l Orangensaft (1 Becher)
5 EL Orangenlikör (Cointreau)

Zum Verzieren:

gemahlener Mohn
Orangenzesten

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mohn mit Orangensaft vermischen, in einem Kochtopf geben und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Zucker, Salz, Aroma und Eiern in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und die Mandeln mit der Mohnmischung dazugeben. Das Ganze mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 40 Minuten

3 Guss:

Für den Guss Zucker mit Orangensaft in einem Kochtopf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und den Orangenlikör einrühren. Den noch heißen Kuchen mit den Springformrand umstellen, mit einem Spieß mehrmals einstechen und den Guss langsam übergießen.



④ Zum Verzieren:

Den Formrand entfernen, den Kuchen mit Mohn bestreuen und mit Orangenzenen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Orangenzenen sind dünne Streifen der Orangenschale.

