

Orangen GUGEL

TITATONI 

Zutaten

120 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
120 ml Orangensaft
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Salz
eine Prise gemahlener Ingwer

Anleitung

Zuerst werden die trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver, Salz und der Ingwer in einer Schüssel miteinander vermischt. Die Butter wird in einer zweiten Schüssel zusammen mit dem Zucker schaumig geschlagen. Dann werden die Eier einzeln untergerührt und nach und nach Orangensaft und Orangenschale hinzu gemengt. Jetzt nur noch die Mehlmischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Jetzt muss der Teig nur noch in die Gugelhupfform und für 40 – 50 Minuten (je nach Ofen) bei 175°C backen. Nachdem der Kuchen aus dem Ofen genommen wurde, sollte er noch circa 10 Minuten in der Form auskühlen, dann lässt er sich leichter stürzen. Zum Schluss den Gugel auf einem Gitter komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.