

# SAFTIGER ORANGEN-GUGELHUPF

Für die Gugelhupfform etwas Fett und ca. 30 g Mandelblättchen

## ZUTATEN RÜHRTEIG

---

2 mittlere unbehandelte Orangen

---

170 g weiche Butter

---

250 g Zucker

---

1 Pck. Vanille-Zucker

---

1 Pck. Geriebene Orangenschale

---

4 Eier

---

250 g Weizenmehl

---

1 Pck. Backpulver

---

Für den Guss: 150 g Puderzucker

---

## FÜR DEN GUSS

---

150 g Puderzucker

---

## ZUBEREITUNG

Gugelhupfform fetten und mit Mandeln ausstreuen. Orangen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Eine Orange auspressen und etwa 3 EL Saft für den Guss und etwa 70 ml für den Teig bereitstellen. Die andere Orange schälen und in kleine Stücke schneiden.

Backofen vorheizen. Ober/Unterhitze: 180 °C oder Heißluft: 160 °C

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Van.-Zucker und geriebene Orangenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa eine halbe Minute auf höchste Stufe unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Orangensaft kurz auf mittlere Stufe unterrühren.

Zum Schluss die Orangenstücke unterheben.

Teig in der Form glattstreichen. Form auf dem Rost, unteres Drittel, in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Minuten

Ca. 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann stürzen.

Puderzucker mit 3 EL Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Gugelhupf verteilen.



## TIPP

Der Kuchen ist einfriergeeignet

Sie können anstatt Saft auch Orangenlikör oder ein Saft-Likör-Gemisch verwenden.

