

Orangenkuchen

Zutaten für 16 Stücke

Teig:

350 g weiche Margarine oder Butter

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Finesse Orangenfrucht und geriebene Zitronenschale

Salz

6 Eier

350 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver (gestr.)

etwas Puderzucker

Marinade:

200 ml Orangensaft

3 EL Zitronensaft

50 g Zucker

Margarine in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Orangenfrucht und eine Prise Salz dazugeben. Eier nach und nach unterrühren und auf höchster Stufeiterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zum Teig geben, jetzt nur noch auf mittlerer Stufe rühren. Eine Springform leicht einfetten und den Teig hineinfüllen. Im Backofen etwa 80 Min. backen.

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Orangen-, Zitronensaft und Zucker vermengen. Den noch warmen Kuchen mithilfe eines Backpinsels mit der Mischung tränken. Den Kuchen völlig auskühlen lassen und vor dem Anschneiden mit Puderzucker bestäuben.

Leseprobe aus:



KÖSTLICH ESSEN BEI HISTAMIN-INTOLERANZ

Thilo Schleip, Isabella Kedziarski

Trias Verlag

ISBN: 978-3830433187

159 Seiten, 17,95 EUR



Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei Histamin-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>

Gefunden unter:

http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/orangenkuchen_bei_histaminintoleranz.html