



Zutaten:

3 Orange(n)
3 Eier
190 g Mehl
1 TL Backpulver
360 g Zucker
160 g Butter
100 ml Wasser



KitchenAid Handrührer
pistazie



Lurch Zitruspresse



Lurch Quaderform
Flexiform 18 x 18 cm in
braun



Silit Schneidebrett in rot



BK Kochtopf Q-linair
Master



WMF Kuchenheber mit
Schneide



Zwilling Obst- und
Gemüsemesser Shotoh
Miyabi 5000FCD

1

Zunächst 100 g des Zuckers und 100 ml Wasser in einem Topf zusammen aufkochen lassen. Zwei Orangen gründlich abwaschen und mit einem scharfen Obstmesser in dünne Scheiben schneiden. Diese anschließend für 20 Sekunden im Zuckerwasser mitkochen und dann in der Backform auslegen.

2

Nun schon einmal den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel das Mehl und das Backpulver vermischen. Währenddessen in einem weiteren Topf die Butter erhitzen.

3

In einer Schüssel mit dem Handmixer den restlichen Zucker mit den Eiern aufschlagen. Nach und nach die Mehlmischung hinzufügen.

4

Den Saft einer Orange mit einer Saftpresse ausdrücken und der Teigmischung beifügen. Die heiße Butter kann nun ebenfalls hinzugefügt werden. Alles fein mixen.

5

Die Masse anschließend gleichmäßig auf den zuvor drapierten Orangenscheiben verteilen und alles für ca. 30 Minuten bei 180°C Umluf backen.

Wer es noch etwas knusprig-süß haben möchte, kann nach dem Backen noch eine leichte Zuckerschicht über die Orangenscheiben geben und diese mit einem Brenner leicht anflambieren.