

Orangenkuchen (Desserts)



Zubereitung

Nehmen Sie einen elektrischen Quirl oder ihre Küchenmaschine, und schlagen die Eier und Zucker gut zusammen. Fügen Sie das Mehl und Backpulver und schlagen wieder. Fügen Sie das Öl, Orangenschale und Orangensaft. Schlagen Sie noch einmal, dann gießen Sie die Mischung in eine gefettete und mit Mehl bestreuten Kuchenform. Backen Sie 40 Minuten bei 180 ° C. Servieren mit einer Prise Puderzucker oder mit einer Garnitur von Orangenscheiben.

Tipps

In Rezepten, in denen Sie die Orangenschale oder Schale zu reiben gebeten werden, immer daran denken, nicht den weißen Teil zu reiben, die sogenannte weiße Haut, die nicht aromatisch ist, sondern eher bitter.

Allgemeinwissen

Das Wort Orange leitet sich letztlich aus dem Sanskrit-Wort Orangenbaum 'naranga' Sinn, von dravidische Herkunft

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 40 Minuten

Dient X Serviert 8 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Mehl (3 Tassen italienisches 00 Mehl)

Sonnenblumenöl (1 Tasse
Sonnenblumenöl)

Zucker (2 Tassen Zucker)

Orangen 3 Einheiten (die abgeriebene
Schale und der Saft)

Hefe (15 g Backpulver)

Eier 3 Einheiten