

Orangen-Teekuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Orange

150 ml Sonnenblumenöl
3 Eier
3 Orangen; Saft und
; abgeriebene Schale
300 g Rohrzucker
50 g Rosinen; oder Korinthen
450 g Weizenmehl; Typ 405
1 pn Salz
1 pk Backpulver
Orangenscheiben; kandiert
-- oder frisch

* Quelle

- Videotext
- Südwest-Text
- "Was die Großmutter noch
- wußte"
- Sendung vom 06.12.1998

* erfaßt von

- Frank Dingler
- 10.12.1998

Elektro-Ofen auf 200 Grad, Umluft-Backofen auf 180 Grad, Gasofen auf Stufe 4
voheizen.

Öl, Eier, Saft und Schale der Orangen sowie Zucker gut miteinander mischen,
Rosinen oder Korinthen dazugeben. Mehl und Backpulver darübersieben und eine
Prise Salz zugeben. Alles gut miteinander vermengen.

In eine gefettete Springform (2224 cm Durchmesser) füllen, 1 Stunde backen.
Mit kandierten oder frischen Orangenscheiben verzieren.