

Orangengugelhupf



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	160 ml
Staubzucker / Puderzucker	250 g

Zubereitung:

Dotter, Öl, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Saft und abgeriebene Schale der Orange einrühren und das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Eischnee unterheben.
Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen.
Bei 170 Grad 50 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1289-Orangengugelhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at