

# Orangenkuchen vom Blech

Rezept für 20 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	12 Dekagramm
Feinkristallzucker	10 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	5 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Backpulver	½ Teelöffel
Orangenfrucht	5 Stk.
Orangenmarmelade / Orangenkonfitüre	20 Dekagramm
Fett	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

- 1.) Margarine in eine Schüssel geben. Zucker, Eier, Maizena, Mehl und Backpulver daraufgehen und alles mit den Quirlen des Mixers auf höchster Stufe gut verrühren.
- 2.) Orangen gut putzen und in dünne Scheiben schneiden. Ein kleines, sehr gut gefettetes Backblech mit dem Teig bestreichen und gleichmäßig mit den Orangenscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C ca. 20 Minuten backen.
- 3.) Kuchen mit Orangenmarmelade bestreichen und in Würfel schneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2233-Orangenkuchen-vom-Blech.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)