

Hallo Markus, danke für Fax!!
Hier das Rezept - viel Spaß und gutes Gelingen

Orangenkuchen:

- 250 g weiche Butter
 250 g Zucker
 3 ganze Eier
 4 Eigelber, extra
 100 g Mehl
 3 gestr. Teelöffel Backpulver
 1 Prise Salz
 1 Schnapsglas Orangelikör
 abgeriebene Schale v. 2 Orangen }
 " " " v. 1 Zitrone }
 2 Eßlöffel Orangensaft
 100 g Speisestärke
 100 g abgezogene gemahlene Mandeln
 100 g feingewünfeltes Orangeat
 100 g Orangengelee
 200 g Placenzucker
 3 Eßlöffel Orangensaft

Füll Feigmasse

1 Jyop
15 x 15
Markus
S. 19/10/14

Kastenform mit Butter ausstreichen
u. mit Semmelbröseln ausstreichen

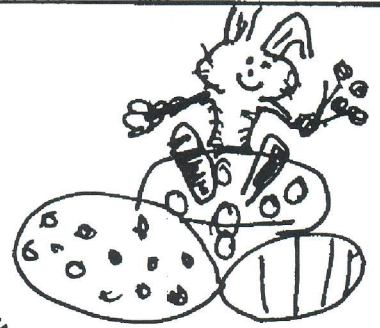
Bei 18 Stücken pro Stück etwa 1490 J / 355 kcal

→ et. Heiko
neues Blatt, neues Glück

Fortsetzung folgt

- 2 -

Margus ist
imär noch
dohf!



Sabotage!

Den Bodofen auf 180° vorheizen
Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren,
nacheinander die Eier, die Eigelbe und wenig Mehl
zufügen. Das Salz, den Orangelikör,
die Orangen- u. Zitronenschale sowie
den Orangensaft (unter den Tannenbaum
streuen) unter den Teig rühren.

Das restliche Mehl mit Speisestärke und
Backpulver mischen und zusammen mit
den Mandeln und 80 g Orangeat unter
den Teig geben. Den Teig in die Form
füllen und auf der zweiten Seite
von unten 1 Std und 20 min bis $1\frac{1}{2}$ Std
backen. Den Kuchen mit dem erhitzten
Orangegelee bestreichen. Den Puderzucker
mit dem Orangensaft verrühren. Den
Kuchen damit glazieren und das restliche
Orangeat auf den Kuchen streuen

Gutes Gelingen wünscht dir

Ilona Hummel