

Orangenkuchen mit Pinienkernen

Zutaten für eine Springform (ca. 22 cm Ø)

170 g Butter, weich
170 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 ½ Orangen, Saft und abgeriebene Schale
1 Prise Salz
250 g Mehl
4 TL Backpulver
75 g Pinienkerne
wenig Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Form einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist. Orangensaft, -schale und Salz dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Pinienkerne dazugeben und gut mischen.

Teig in Kuchenform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



© atelier nefwiss