Orangen-Nuss-Kuchen mit Crème-fraîche-Topping

Arbeitszeit: 35 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	17 g
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	260 kcal / 1.088 kJ

Zutaten für 1 Kuchen 12 Stücke

Teig:
1 Bio-Orange
50 g weiches Butaris Butterschmalz
100 g Zucker
3 Eier (Größe S)
140 g Mehl
55 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
¼ TL gemahlene Vanille
125 ml frisch gepresster Orangensaft

Topping:
1 Bio-Orange
250 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker
Orangenspalten
Orangenzesten
1 Handvoll Gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Orange waschen, trocken tupfen, Schale abreiben. Butaris Butterschmalz, Zucker und Orangenabrieb mit dem Handmixer cremig schlagen. Nacheinander die Eier zufügen und je für 30 Sekunden unterrühren.

Schritt 2/4

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Salz und Vanille mit einem Schneebesen vermengen. Mehlmischung abwechselnd mit dem Orangensaft in zwei Schritten zum Teig geben und zügig unterrühren.

Schritt 3/4

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) geben. Teig glattstreichen und im vorgeheizten Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen. Den Orangen-Nuss-Kuchen abkühlen lassen.

Schritt 4/4

Für das Topping Orange waschen, trocken tupfen, Schale abreiben. Crème fraîch, Puderzucker und Orangenabrieb glattrühren. Auf den Orangen-Nuss-Kuchen geben und mit frischen Orangenspalten, Orangenzesten und gehackten Nüssen bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by von_januar_bis_dezember) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.