

Orangen Rührkuchen

Zutaten:

65 g weiche Margarine
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100 g Sahne
25 g Orangensaft
110 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
Abrieb einer Bio Orange

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Sahne und Orangensaft schaumig rühren. Danach Mehl, Backpulver und die Orangenschalen unterheben. Teig in die gefettete Kuchenform geben und glattstreichen.

Backofen vorheizen und bei 180 Grad Heißluft ca. 20 min backen. Anschließend den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.