

## 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.