

Upside-Down Orangenkuchen

70—80 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt eine Orange auspressen und den Saft mit dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Blutorangen und eine Orange währenddessen waschen, trocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Sobald sich der Zucker in dem Topf aufgelöst hat, die Hitze reduzieren. Die Blutorangenscheiben in den Sirup legen und eine Stunde bei sehr niedriger Hitze ziehen lassen. Nach der Stunde den Saft abgießen und aufheben.
3. Für den Teig werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen. Die flüssige Butter unterrühren. Das Mehl, das Backpulver, Ingwer gemahlen, die Honiglebkuchen Gewürzmischung sowie die Orangenzeste einrühren. Alles gut vermengen. Zum Schluss noch das Joghurt unterheben.
4. Eine Backform mit Butter einfetten und den Boden mit den Orangenscheiben auslegen. Den Teig auf die Orangenscheiben geben und für 45 Minuten bei 180° im Ofen backen.
5. Den Kuchen sofort nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem übrigen Orangensirup beträufeln.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Belag

2 Stk.	Orangen
2 Stk.	Blutorangen
30 g	Kristallzucker
20 g	Butter

Für den Teig

4 Stk.	Eier
125 g	Zucker
150 g	Butter, geschmolzen
150 g	Mehl
150 g	Naturjoghurt
2 Stk.	Orangen (Zestenabrieb von diesen)
15 g	Backpulver
2 TL	Ingwer gemahlen
2 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung