

# Allgäuer Orangen Schbrudl-Kuchen 1 Blech



## für den Teig :

260 g Butter  
220 g Zucker  
5 Eier  
360 g Mehl  
3 TL Backpulver  
250 ml Allgäuer Schbrudl Orange



## Für das Topping:

1 Orange  
300 ml Sahne  
2 Pkg Sahnesteif  
300 g Quark  
6 EL Zucker



## Deko:

Orangenspalten  
Zimt

## So geht's

Die Butter zusammen mit dem Zucker und den Eiern schaumig aufrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Etwa 5 min rühren. Zuletzt den Schbrudl unterrühren und dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Bei 175 °C (Umluft) etwa 20-25 min backen. Auskühlen lassen.

Die Orange filetieren und in kleine Stücke schneiden. Saft auffangen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Quark und Zucker in eine Schüssel geben. Den aufgefangenen Saft unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Die Orangenspalten auf dem Teig verteilen und mit der Sahne-Quarkmasse bedecken. Verstreichen und mit etwas Zimt bestäuben.

Zuletzt mit Orangenspalten garnieren.