

einfacher Rührkuchen mit Blutorange (16 cm)



Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
230 g Mehl
2 TL Backpulver
Saft und Abrieb von einer Blutorange
+ 1 weitere Blutorange

Puderzucker



So geht's

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Den Abrieb der Blutorangen, sowie den Saft 1 Blutorange unterrühren und den Teig für 2-3 min rühren. Die zweite Blutorange schälen und in Scheiben schneiden.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und die Blutorangenscheiben kreisförmig darauf legen.

Bei 175°C (Umluft) für ca. 45 min backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.