

Orangen Mohn Kuchen

Zutaten:

150 g Butter, weich
150 g Zucker
3 Eier
1 TL Orangenpaste von Lacobi
Optional: 1 EL Orangenlikör
150 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
7 EL Mohn

Guss:

5 EL Puderzucker
1/2 TL Orangenpaste
Einige Spritzer Orangensaft

1. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln hinzufügen und weiterrühren. Orangenpaste und wer mag noch 1 EL Orangenlikör dazugeben und erneut rühren.
2. Mehl und Backpulver dazusieben und unterheben. Eine Hälfte des Teiges in eine separate Schüssel geben und den Mohn untermischen. Etwas hellen Teig in eine gefettete Form (am besten eine Gugelhupf-Form verwenden) geben und mit einigen Klecksen der Mohn-Teigmischung vermischen. So fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Bei 175 ° ca. 30 - 40 Min. backen.
4. Für den Guss den Puderzucker mit der Orangenpaste und einigen Spritzer Orangensaft vermischen. Achtung, nicht zu viel Orangensaft aufs Mal geben, die Masse sollte nicht zu flüssig sein, sondern eher cremeartig und gut verstreichbar. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, den Guss darübergießen und etwas antrocknen lassen.