

Orangenschnitten

Ölkuchenmasse:

3	Eier
150 g	Staubzucker
75 ml	Öl
75 ml	Wasser
75 g	Weizenmehl, griffig
75 g	Dinkelvollmehl
½ TL	Backpulver

Orangengelee:

250 ml	Orangensaft
125 g	Gelierzucker 1:2

Creme:

1 l	Orangensaft
130 g	Kristallzucker
2 Pkg.	Vanillepudding
3 Be	Schlag
8 Blatt	Gelatine

- 1) Eier trennen
- 2) 2 EL vom Staubzucker zum Eiklar geben und steif aufschlagen.
- 3) Eidotter, restlichen Staubzucker, Öl und Wasser kurz durchmischen.
- 4) Mehle mit Backpulver mischen, in die Masse rühren.
- 5) Eischnee mit Schneebesen unterziehen.
- 6) Masse bei 180° C für 20 Minuten (ins kalte Rohr) backen. Überkühlen!
- 7) Orangensaft mit Gelierzucker mischen und ca. 8 Minuten einkochen lassen. Überkühlen!
- 8) Kuchenboden mit Orangengelee bestreichen.
- 9) Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 10) Ca. 800 ml Orangensaft mit Zucker mischen und aufkochen.
- 11) Restlichen Orangensaft mit Puddingpulver verrühren und einkochen.
- 12) Gelatine in heißem Orangenpudding auflösen, auskühlen lassen.
- 13) Schlagobers nicht zu steif aufschlagen und in den überkühlten Orangenpudding mit Schneebesen mischen.
- 14) Creme aufstreichen, kühlen und dann mit Schlagobers, Orangen/Mandarinenspalten, Minzeblättchen oder Schokodeko verzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen wünscht

Andrea Hochfellner