MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Blutorangenkuchen mit Rosmarin

Teig:

- 225 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 3 Eier
- 2-3 Blutorangen, filetiert (ca. 120 g Fruchtfilets)
- 2-3 Rosmarinzweige (ich hatte 3 g Nadeln, dann ist der Rosmaringeschmack sehr dezent)
- 300 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- abgerieb. Schale einer Bio-(Blut)Orange

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze aufheizen. Gugelhupfform gut einfetten. Die Schale einer Orange abreiben. Die Blutorangen abschälen und filetierten, d. h. mit

einem scharfen Messer nur das Fruchtfleisch herauslösen. Dabei die Orange über ein Schüsselchen halten, da sie sehr saftet. Es darf keine Haut oder Weißes dranbleiben!

Die Rosmarinzweige abstreifen und die Nadeln klein hacken. Zusammen mit den Orangenfilets in einem Blitzhacker oder mit dem Mixstab pürieren.

Butter und Zucker schaumig schlagen bis die Masse sehr hell und luftig ist, nach und nach die Eier untermixen. Danach das Orangen-Rosmarinpüree und den Orangenschalenabrieb hinzufügen und unterrühren.Das mit dem Backpulver und dem Salz vermischte Mehl darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und ca. 40 - 45 Minuten (Stäbchenprobe!) bei 180 Grad backen.

Währenddessen den Sirup zum Tränken des Kuchens vorbereiten.

Tränke:

- Saft von 4 Blutorangen / ca. 300 ml (ich: 1 Blutorange/ Rest Sanddornsaft)
- 1-2 El Zucker

Saft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und danach noch ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich der Sirup um ein Drittel reduziert hat. Wie bereits oben angemerkt, habe ich nur eine Blutorange ausgepresst und die restliche Menge durch

Sanddornsaft ersetzt. Die Zuckermenge muss dann angepasst werden.

Den heißen Kuchen auf ein Rost stürzen und dieses über einen Teller stellen, damit die Tränke darauf tropfen kann. Mit einem Schaschlikspieß oder einem spitzen Messer mehrfach in den Kuchen stechen und mit einem Löffel den noch warmen Saftsirup darüber träufeln.

Nun sollte der gut getränkte Blutorangenkuchen ganz auskühlen. Ich habe ihn über Nacht stehen lassen. Das ist aber nicht zwingend notwendig.

Guss:

- 250 g Puderzucker
- Saft einer Blutorange
- ggf. Grenadine oder pinke Lebensmittelfarbe
- Granatapfelkerne

Den Puderzucker mit wenig Blutorangensaft zu einem dickflüssigen (!) Guss anrühren. Achtung! Er muss wirklich dickflüssig sein! Wenn die Färbung des Saftes nicht ausreicht, kann man auf Wunsch mit etwas Granatapfelsirup oder pinker Lebensmittelfarbe nachhelfen ;-) . Die Granatapfelkerne auf den, noch feuchten Guss, verteilen.

Quelle: adapt. von What Katie Ate

© MaLu's Köstlichkeiten