



Sangria-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Butter	250 g
Eier	4 St.
Zucker	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Rotwein, trocken	250 ml
Paniermehl	3 EL
Frischkäse, natur	100 g
Joghurt, natur	4 EL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 1 Orange heiß waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier, Zucker und Vanillinzucker abwechselnd zugeben und gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Mehl, Backpulver, 1 TL Orangenschale und 3 EL Orangensaft abwechselnd mit Rotwein in die Schüssel geben und die Masse rühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
3. Eine Kastenform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Teig in die Kastenform gießen und im Ofen ca. 50–60 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Übrige Orange mit einem scharfen Messer schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit Joghurt, Puderzucker, 1 TL Orangenschale und 2 EL Orangensaft vermengen und abschmecken.
5. Sangria-Kuchen mit Orangencreme bestreichen und mit Orangenscheiben garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1163 kcal
Kohlenhydrate	128 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	60 g