

Orangenlimonaden-Kuchen

Zutaten für den Boden:

- 130 g Zucker
- 70 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 2 Eier
- 150 ml Orangenlimonade
- 250 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 2 Prisen Salz

Ein Stück Backpapier auf den Boden einer Springform (26 cm) festkleben, so löst sich der Boden nach dem Backen besser. Ränder der Backform mit etwas Öl bepinseln und mehlieren. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier, Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) dazugeben. Orangenlimonade hinzufügen und weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu den restlichen Zutaten geben. 1 Minute aufschlagen.

Die Masse in die vorbereitete Form geben und 17-25 Minuten backen.

Zutaten für die Creme:

- 1 Dose Mandarinen
- 200 ml kalte Sahne
- 200 g Schmand
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 30 g Vanillezucker
- etwas Zimt

Die kalte Sahne steif schlagen. Zucker mit Sahnesteif mischen und einrieseln lassen. Schmand glattrühren und die Sahne unterheben. Zum Schluss die abgetropften Mandarinen unterrühren. Abschmecken, eventuell noch etwas Süße oder Orangenlimonade hinzufügen.

Den komplett ausgekühlten Boden vorsichtig aus der Form lösen. Die Schmandcreme auf dem Kuchen verteilen und mit etwas Zimt und Zucker bestreuen. Vor dem Servieren ungefähr 1 Stunde kalt stellen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 06.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen