

## Lecker



### ZWISCHENSCHRITTE



### ZUBEREITUNG

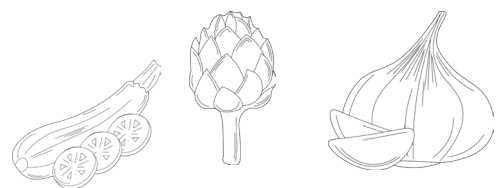
Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und ein Rost in die Ofenmitte schieben. Die Springform mit 1 EL Butter einfetten.

In einer Schüssel Mehl, 100 g Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Orange abreiben, halbieren und auspressen. Den Orangenabrieb in die Schüssel geben, 125 g Butter in kleinen Stücken, 120 ml Sahne sowie Ei ergänzen und alles zügig verrühren. Die Pistazien schälen und mit den Cranberrys unter die Kuchenmasse heben. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, mit restlicher Sahne bestreichen sowie 3 EL Zucker bestreuen und weiterbacken. Zum Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Sollte kein Teig am Stäbchen hängen bleiben, ist der Kuchen fertig. Ansonsten 5 Minuten weiterbacken.

Nach dem Backen den Orangenkuchen vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen, diesen entfernen und den Kuchen abkühlen lassen. Etwa eine Stunde vor dem Servieren in einer kleinen Schüssel Puderzucker mit etwas Orangensaft dickflüssig vermischen, damit Schlieren auf dem Kuchen ziehen und fest werden lassen. Dazu passt ein dicker Kleks Orangen- oder Erdbeermarmelade.

### ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 100 g + 3 EL Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Orange
- 2 TL Vanilleextrakt
- 125 g + 2 EL Butter, zimmerwarm
- 120 + 30 ml Sahne
- 1 Ei
- 60 g Cranberrys, getrocknet
- 80 g Pistazien, geröstet und gesalzen
- 3 EL Puderzucker



### UTENSILIEN

- Küchenwaage, mittelgroße Rührschüssel, Handmixer mit Quirlen, Feinreibe, Zitruspresse, Backpinsel, kleine Schüssel