

# Blutorangenkuchen mit Ouzo



## ZUTATEN für eine Kasten-Form oder Frankfurter-Kranz-Form:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 60 g Butter (Zimmertemperatur)
- 3 Eier
- abgeriebene Schale von 3 Bio-Blutorangen
- 2 EL Ouzo
- 1 EL Milch
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 l frisch gepresster Bio-Blutorangensaft

## ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Eier, abgeriebene Orangenschale, Butter, Zucker und Ouzo mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gründlich zu einem homogenen Teig vermischen. Dann die Milch und das Backpulver in die Masse einarbeiten.

Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Kuchenteig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldbraun sein.

Den Kuchen aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen. Mit einer sehr dicken Stricknadel oder Ess-Stäbchen Löcher in den Kuchen stechen.

In diese Löcher den frisch gepressten Orangensaft einfüllen. Das erfordert etwas Zeit und Geduld, bis der gesamte Saft zur Gänze aufgesaugt ist.

Der Kuchen kann - in Frischhaltefolie gewickelt - bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bei Zimmertemperatur servieren, so entfalten sich die Aromen am besten. Mit einigen Spalten Blutorange schmeckt er noch saftiger.