

Upside-Down-Kuchen mit Blutorange



Für den Belag:

- 1 Orange
- 3 Bio-Blutorangen
- 30 g Zucker
- 20 g Butter

Für den Teig:

- 4 Eier
- 125 g Feinkristallzucker
- 150 g geschmolzene Butter
- 150 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 TL gemahlener Ingwer
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- 1 Prise Salz
- 150 g Naturjoghurt

- 1.** Orange auspressen, Saft mit Zucker aufkochen. Blutorangen waschen und mit der Schale in sehr feine Scheiben schneiden. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Blutorangenscheiben in den Sirup legen und 1 Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Danach abgießen, Saft dabei auffangen und beiseitestellen.
- 2.** Backform dick mit Butter einfetten und den Boden mit den Orangenscheiben auslegen.
- 3.** Für den Teig Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, flüssige Butter unterrühren. Mehl, Backpulver, Ingwerpulver, Orangenabrieb und Salz mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
- 4.** Teig auf die Früchte gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Rund 10 Minuten nach dem Backen auf einen Tortenteller stürzen. Kuchen mit dem Orangensirup übergießen.