

Upside-Down-Kuchen mit Blutorangen



Für den Belag:

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

Für den Teig:

- 4 Eier
- 125 g Feinkristallzuckerzucker
- 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.