

## Johann Lafer | Orangen-Kuchen mit Blutorangenfilets

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Orange, unbehandelt
- 40 ml Orangensaft
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 250 ml Orangensaft
- 50 ml Grand Marnier
- 3 Blutorangen, ersatzweise Orangen
- 2 Zweige Minze, für die Garnitur
- 1 Prise Salz
- evtl. Speisestärke

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Von Zitrone und Orange die Schale abreiben. 75 g Zucker, eine Prise Salz, Orangen- und Zitronenschale mit der aufgekochten Butter mischen. Dies nochmals auf den Herd stellen und so lange rühren, bis die Masse bindet. Den nicht zu kalten Orangensaft dazugeben und verrühren.

Die Eier mit 50 g Zucker erwärmen, so dass der Zucker sich löst. Mit einem Mixer kurz und schnell verrühren. Dies in die Butter-Orangen-Masse geben und verrühren. Mehl mit Backpulver zusammensieben und mit einem Schneebesen unter die Masse ziehen. Die Masse in kleine konische Kuchenförmchen geben (6 x 6 cm hoch) und im Ofen 15 – 20 Minuten backen.

Für den Orangensud braunen Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Gewürznelken, Sternanis und Zimtstange hinzugeben, mit Orangensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Grand Marnier zugeben und nochmals aufkochen lassen. Wenn der Sud zu flüssig ist, mit Speisestärke binden.

Die Blutorangen schälen, Filets herausschneiden und in dem Sud marinieren.

Das Küchlein aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und jedes Küchlein mit 2 EL Orangensud tränken. Zum Anrichten die Küchlein auf einen Teller geben, Orangenfilets drum herum legen und mit Minze garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.03.2007*

*Prominente Gäste: Rosi Mittermaier & Christian Neureuther*