

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



Blutorangen-Kuchen & Blutorangen-Spritz

Koch: Julian Kutos

ZUTATEN:

Zutaten Blutorangen-Kuchen:

für eine 24 cm Springform

110 g Zucker

Brauner Zucker für den Rand

1 Pkg. Vanillezucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Butter

2 Eier

50 g Olivenöl

Schale von 1 Blutorange

Saft von 2 Blutorangen

1 Prise Salz

Deko:

2 Blutorangen

Blutorangenspritz:

Für 1 Glas

Saft von 1 Blutorange

1 cl Campari oder Crodino

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

1 Spritzer Angostura Bitter
Prosecco oder Soda
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Blutorangen-Kuchen:

Backrohr vorheizen, 180°C Heißluft. Eine Springform mit Butter einfetten, den Rand mit braunem Zucker bestreuen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig mixen. Mehl und Backpulver sieben. Flüssige Butter, Olivenöl, Orangenschale, Blutorangen Saft mit dem Mehl unter die Eier heben.

Blutorangen in dünne Scheiben schneiden. Den Boden dicht belegen. Den Teig über die Orangen gießen.

Für ca. 30 min backen. Kuchen für mind. 5 min auskühlen lassen, Ring entfernen und stürzen.

Blutorangen-Spritz:

Blutorangen auspressen. Eiswürfel in ein Glas geben. Saft, Campari und Angostura ins Glas geben, auffüllen mit Prosecco oder Soda. Mit einer Scheibe Blutorange oder Schale garnieren.