

Süsser Orangentopfkuchen

ca. 8 gute Portionen

Aus 1 ganzen Orange süßen veganen Orangentopfkuchen backen, geht das denn? Für dieses Kuchen brauchst Du keine Orangen schälen und er wird unglaublich süss und schwupp ist er schon in 5 min in deiner Kastenform.

-

300 g Zucker

2 Prisen Salz

1 Orange

150 g mildes Rapsöl

390 g Sojamilch

450 g Weizenmehl Typ 405

5 g Backpulver

10 g Natron

Tränke: 100 ml frischgepresster Orangensaft

-

Erst die Orange kleingeschnitten mit Zucker, Rapsöl und Sojamilch mit einem Stabmixer gut pürieren. Mehl, Backpulver und Natron hinzufügen, alles homogen vermengen. Den Teig in eine beölte Kastenform geben – Kastenformen von 26-28 cm möglich.

In der mitte des Teiges noch eine Spur von Rapsöl begeben, damit der Kuchen in der Mitte aufgehen kann. [Siehe mein YouTube Video](#).

Bei 160 Grad Umluft im Backofen auf der 2. Ebene von unten ca. 50-60 min backen. Stäbchenprobe machen. Gegebenenfalls noch 5 min weiterbacken.

Den warmen Kuchen noch in der Form mit 100 ml frischgepresster Orangensaft tränken, im Kühlschrank 60 min durchkühlen und durchziehen lassen.

Jetzt kannst Du ihn wunderbar schneiden und geniessen. Spaß beim Backen & Genießen!