

Orangen-Grieß-Kuchen

Zutaten:

$\frac{2}{3}$ Tassen Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
2 Tassen feiner Weizengrieß
4 Eier, getrennt
 $\frac{3}{4}$ Tasse feiner Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tasse (120 ml) Olivenöl
15 Tropfen ätherisches Orangenöl
 $\frac{2}{3}$ Tasse Orangensaft

Für den Sirup

1 Tasse feiner Zucker
 $\frac{3}{4}$ Tasse Orangensaft
5 Tropfen ätherisches Orangenöl

So geht's:

Mehl, Weizengrieß und Backpulver in einer großen Rührschüssel vermengen
Eier trennen
Ei-Schnee schlagen
Ei-Dotter, Zucker, Olivenöl und Orangenöl schaumig schlagen
Ei-Dotter-Zucker-Öl-Masse + den Orangensaft mit der Mehl/Grieß/Backpulver-Mischung vermengen
Ei-Schnee unterheben

In eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Kasten-Backform geben
45 Minuten bei 175 °C backen.

Während der Kuchen im Ofen bäckt, stellst Du den Sirup her:

Für den Sirup Zucker und Orangensaft leicht erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
Orangenöl dazugeben.

Den Sirup über den noch lauwarmen, aufgeschnittenen Kuchen geben.