

Mandarinen-Blutorangen-Poke-Cake

12 Stücke



gelingt leicht

☉ ☾ bis zu 90 Min.



Zutaten:

Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
225 g Mehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
75 ml Mandarinen- und Blutorangensaft, frisch gepresst

Guss:

20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
250 ml Blutorangensaft, frisch gepresst
2 EL Zucker
50 g Butter

Topping:

250 g Rahm, gesüsst, 42% Fettgehalt
4 EL Puderzucker
5 EL Mandarinen- und Blutorangensaft, frisch gepresst

Zum Verzieren:

1 Stk. Blutorangen

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Mandarinen- und Blutorangensaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Dann mit einem Kochlöffelstiel viele grosse Löcher in den Kuchen drücken.

4 Guss:

Epifin mit etwas von dem Saft mit einem Schneebesen glatt rühren. Übrigen Saft mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Epifin einrühren. Alles unter Rühren nochmals aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. Den Guss über den Kuchen giessen, so dass alle Löcher gefüllt sind. In den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest ist.

5 Topping:

Crème double und Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mandarinensaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Creme wellenförmig auf dem Kuchen verstreichen und einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Kurz vor dem Servieren die Blutorange schälen, weisse Haut dabei mitentfernen, Fruchtfilets ausschneiden und Torte damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können Mandarinen- und Blutorangensaft auch durch Orangensaft, bzw. frisch gepressten Saft durch Handelsware ersetzen.
- Ohne Topping ist der Kuchen einfridgeeignet.