Orangenkuchen mit Streusel

[Spider_Single_Video track=“15″ theme_id=“4″ priority=“1″]

Natürlich bereite ich für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen zu. Vor allem für das Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken am Sonntag.

Und ich dachte mir, wenn man mit Apfelspalten, kreisförmig auf einem Mürbteig angebracht, einen schönen Kuchen zubereiten kann, dann man dies auch mit Orangenspalten.

Mein Rat: Den Kuchen auf alle Fälle vor dem Anschneiden 1–2 Stunden gut abkühlen lassen. Er wird einfach fester und kompakter und lässt sich besser anschneiden.

Noch ein Rat: Orangenspalten sind etwas flüssiger als Apfelspalten, deswegen weicht natürlich der Mürbeteig etwas auf, was man beim Servieren beachten sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:25]