Orangen-Kuchen

Heute habe ich einmal einen Orangen-Kuchen gebacken.

Zubereitet habe ich einen Rührteig für einen ganz normalen Rührkuchen. Und habe fünf kleingeschnittene Orangen untergemischt.

Ich gebe, da die Rührkuchenmasse durch die hinzugegebenen Orangenstücke doch etwas zunimmt, ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität hinzu.

Gebacken habe ich den Rührkuchen in einer normalen Spring-Backform.

Das Ergebnis ist ein schöner, fruchtiger Obstkuchen.

Übrigens, moderne Küchengeräte zum Rühren eines Teigs sind ja wirklich sehr praktisch, denn man kann sie ohne Beaufsichtigung einfach den Teig einige Minuten rühren lassen, während man sich anderen Aufgaben zuwendet. Allerdings sollte man sie doch vielleicht nicht immer ganz unbeaufsichtig lassen oder zumindest so klug sein, die Küchenmaschine mit den meistens vorhandenen Saugnäpfen an der Arbeitsplatte zu befestigen.

Ich habe bei diesem Kuchen zunächst Eier und Zucker in die Küchenmaschine gegeben und alles schaumig rühren lassen. Dann habe ich die Margarine dazu gegeben und weiter alles verrühren lassen. Währenddessen habe ich mich anderem zugewandt und das Mehl abgewogen. Dabei ließ ich die Küchenmaschine unbeaufsichtig. Und diese hat vermutlich beim Rühren etwas rotiert und gewackelt, hat sich an den Rand der Arbeitsplatte bewegt und ist dann komplett mit dem Inhalt auf den Fussboden gestürzt.

Nun, ich dachte zuerst, dies sei der letzte Kuchen, den ich mit dieser Küchenmaschine zubereitet habe. Aber

glücklicherweise stellte ich fest, dass die Küchenmaschine den Sturz doch überlebt hat und weiterhin funktionierte.

Aber, somit sei angemerkt, eine Küchenmaschine unbedingt mit den Saugnäpfen an der Arbeitsplatte befestigen. Oder beim weiteren Arbeiten an anderen Dingen immer ein wenig im Auge behalten.

[amd-zlrecipe-recipe:358]