

## **Französische Orangentorte**

**220 gr. Zucker**  
**80 gr. Butter**  
**150 gr. Mehl**  
**1/2 TL Backpulver**  
**4 Eier**  
**2 TL Orangenschale**  
**(unbehandelt!)**  
**1/8 Liter Orangensaft**  
)

**Backofen auf 200 Grad vorheizen.**

**Eier, Zucker und Orangenschale schaumig rühren bis eine weiße Masse entsteht.**

**Die Butter zerlassen und im Wechsel mit dem Mehl zu den Eier geben.**

**In eine gefettete Springform (26cm) füllen.**

**2 Schiene von unten ca. 30Min. backen.**

**Den gebackenen Kuchen gleichmässig mit einer Gabel einstechen.**

**Den Orangensaft mit einem Löffel über den noch heissen Kuchen laufen lassen.**