# Rezept für französischen Orangen-Süßkartoffelkuchen

Zutaten für mittelgroße Backform, 22-24 cm:

FÜR DEN KUCHENTEIG
300 g Süßkartoffel (entspricht ca. einer großen Süßkartoffel)
150 g Mehl
70 g Rohrzucker
90 g Butter
½ Tüte Backpulver
2 Eier (Größe M)
Saft einer Orange
1 TL Zimt
3 cm Streifen frischer Ingwer

FÜR DIE FÜLLUNG
2 unbehandelte Orangen
50 g Gelierzucker 1:3
1 EL Zitronensaft
70-80 g Puderzucker
Zitronensaft

FÜR DIE DEKO
Kandierte Orangen, Orangeat oder Zitronat

## Zubereitung

Süßkartoffeln waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dann geputzte Süßkartoffel in grobe Stücke schneiden. Nun die Süßkartoffelstücke in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen und die Süßkartoffel je nach Größe der Stücke 30 bis 45 Minuten garen. Gegarte Süßkartoffelstücke in einer Schüssel zerdrücken oder mit einem Pürierstab pürieren und abkühlen lassen.

Während die Süßkartoffelmasse abkühlt, wird der Teig zubereitet. Dazu in eine weitere Schüssel alle Teigzutaten hineingeben. Frischen Ingwer putzen (ca. 3 cm großen Streifen). Den Ingwer reiben und zum Teig geben.

Dem Teig die abgekühlte Süßkartoffelmasse zugegeben sowie etwas Orangensaft. Zutaten verrühren bis ein cremiger Teig entsteht. Den Teig in eine Backform oder Springform (Größe 22-24 cm) geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backform mit dem Teig in den Backofen geben und hier 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Bis der Teig fertig gebacken ist, die Orangen-Marmelade (Füllung) zubereiten. Dazu zwei Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die zerkleinerten Orangen in einen Kochtopf geben. Mit Gelierzucker und etwas Zitronensaft andicken. Die Masse 3 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die Orangenmarmelade kaltstellen.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und ebenfalls abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen halbieren. Die zwei Hälften (Kreise) aufklappen.Auf die aufgeklappten Hälften die selbstgemachte Orangenmarmelade aufstreichen. Die Kuchenhälften wieder zusammenklappen.

Nun den Kuchen weiter abkühlen lassen, am besten 20 Minuten im Kühlschrank. Danach aus dem Kühlschrank holen und mit Puderzucker bestreuen. Zum krönenden Abschluss: Kuchen mit kandierten Orangen, Orangeat oder Zitronat dekorieren.

## Aurélies Tipps

Statt Zimt kann auch Lebkuchengewürzmischung verwendet werden. Die Süßkartoffel kann auch durch Kürbis oder Möhren ersetzt werden. Das Mengenverhältnis ist dabei gleich.

Statt Orangenmarmelade kann für die Kuchenzubereitung Clementinen-, Mandarinen- oder Zitronenmarmelade verwendet werden.

Dieser Kuchen lässt sich gut einfrieren. Am besten dafür direkt in Portionen schneiden.

Für die schnelle Zubereitung der Süßkartoffel (Kürbis bzw. Möhren) kann man das Gemüse in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, zwei EL Wasser zugeben, mit der Gabel einige Löcher in die Süßkartoffel stechen, die Schüssel mit einem Deckel abdecken. Die Garzeit hängt von der Größe der Kartoffel und der Leistung der Mikrowelle ab. Eine mittlere bis große Süßkartoffel braucht bei voller Leistung zwischen acht und zwölf Minuten.

Wenn Sie Süßkartoffeln nach dem Schälen etwas länger liegen lassen möchten, sollten Sie ihnen ein Bad in frischem Wasser gönnen – andernfalls kann sich das Fruchtfleisch unschön verfärben. Normalerweise brauchen ganze Süßkartoffeln je nach Größe 30 bis 45 Minuten zum Garen im Topf.