

# Orangen-Zitronenkuchen mit Safransahne

## **Zutaten:**

- 3 Eier
  - 180 g weiche Butter
  - 160 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 1 Prise Salz
  - 180 g Mehl
  - 50 g Stärke
  - 2 TL Backpulver
  - optional: 50 – 100 g gehackte Mandeln
  - Saft von 2–3 Bio-Orangen, Saft einer Zitrone, etwas Orangen- und Zitronenschale
- 
- 120 g Zucker
  - 300 ml Sahne
  - ca. 2–3 gute EL Mascarpone
  - Saft einer Bio-Orange, Saft einer halben Zitrone
  - 2 EL Zucker
  - einige Safranfäden

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 160° Umluft vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Die Eier und die Butter schaumig rühren. 160 g Zucker und Vanillezucker und Salz hineinrieseln lassen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und hinzugeben. Alles gut verrühren. Nach Belieben gehackte Mandeln hinzufügen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 35 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Mit einem Spieß oder einer Gabel feine Löcher in den Kuchen stechen.

Den Orangen- und Zitronensaft mit der Orangen- und Zitronenschale und dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Mit einem Esslöffel über den Kuchen geben, so dass der Saft gleichmäßig einziehen kann.

*Wir mögen den Orangen-Zitronenkuchen am liebsten, wenn er eine Nacht im Kühlschrank verbracht hat! Am nächsten Tag dann die Safransahne anfertigen.*

***Für die Safransahne:***

*Die Safranfäden in einem Mörser zerstoßen und in etwas warmem Wasser auflösen.*

*Den Saft der Orange und der halben Zitrone mit der Orangen- und Zitronenschale und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und 6 Minuten kochen lassen, damit ein Sirup entsteht. Gegen Ende Safran hinzugeben. Abkühlen lassen.*

*Die Sahne steif schlagen und den Mascarpone-Frischkäse unterrühren. Die Sahnemischung wolkig auf dem Kuchen verteilen. Den Sirup spiralförmig über die Sahne gießen und mit einem Stäbchen in Kreisen etwas einziehen.*

*Alternativ können Sie den Sirup auch unter die Sahne heben und die Safransahne dann erst auf dem Kuchen verteilen.*

*Der saftige Orangen-Zitronenkuchen schmeckt natürlich auch fruchtig frisch ohne Sahne.*

*Falls Sie nicht den ganzen Sirup über dem Kuchen verteilen möchten, können Sie ihn auch sehr gut zu griechischem Joghurt genießen.*