

Und damit ihr den auch mit uns backen könnt, braucht ihr folgende **Zutaten**:

- 3 EL weiche Butter/Margarine
- 2 EL Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 TL Orangenabrieb
- 5 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Orangensaft
- wer mag:
- 1 TL Kakao oder
- 50 g Schokodrops

Fett zum Einstreichen der Form  
und Grieß, damit nichts anbackt

Ganz wichtig:

Außerdem braucht ihr **einen Kocher** und eine kleine **unbeschichtete Backform** (16 cm, mit 18 cm geht es auch).

Dazu noch eine Schüssel, ein Schneebesen, einen Esslöffel und etwas Alufolie.

Erfahrungswerte zum Backen auf einem Spirituskocher:

Damit die Form gut steht, haben wir eine Auflagefläche benutzt, einen Kochstern.

Alternativ geht aber auch zum Beispiel ein Teil von einer Scheibenbremse.

Den Spiritus nicht verdünnen und mit einem Regulierdeckel auf halbe Flamme verkleinern.

### Los geht's!

Zuerst in einer Schüssel die Margarine, den Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz mischen und so lange rühren, dass es eine schaumig-cremige Masse ergibt. Anschließend das Ei unterschlagen.



Nun gebt ihr Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und Orangensaft hinzu und rührt so lange, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Die Backform wird nun gut eingefettet und mit Gries bestäubt. Nun ist die Form bereit und der Teig kann eingefüllt werden.



Die Backform wird nun mit der Alufolie abgedeckt und das Loch in der Mitte (bei einer Gugelhupfform) wird geöffnet, damit die Hitze entweichen kann.



Den Kocher nun vorbereiten (solltet ihr Spiritus verwenden, erst nach dem Zubereiten des Teiges, damit euer Kuchen nicht versehentlich einen unschönen Beigeschmack erhält. Dazu reicht es schon, kleine Mengen am Finger zu haben.)

Nun habt ihr alles beisammen und könnt den Kuchen backen, bis er fertig ist. Dazu den Kocher im Auge behalten und immer mal nachsehen (mir ist der Spiritus immer wieder aus gegangen).  
**Aber Vorsicht: heiß!!**

Nach ca. 25 min ist euer Kuchen fertig :)



P.S.: Den fertigen Kuchen seht ihr am Montag, an unserem Kochtag!