

ORANGENKUCHEN MIT HERZANSCHNITT

ORANGE CAKE WITH HEART SLICE

Kastenform & Herzausstecher / Loaf pan & heart shaped cutter

Zutaten Teig	Ingredients Batter
<p>gelber Teig:</p> <p>150g weiche Butter, zimmerwarm</p> <p>125g Zucker</p> <p>1 Pk Vanillezucker</p> <p>Prise Salz</p> <p>2 Eier, zimmerwarm</p> <p>180g Mehl</p> <p>2 TL Backpulver</p> <p>3 EL Orangensaft</p> <p>1/2 EL Orangenschale</p> <p>roter Teig:</p> <p>150g weiche Butter</p> <p>125g Zucker</p> <p>1 Pk Vanillezucker</p> <p>Prise Salz</p> <p>2 Eier</p> <p>180g Mehl</p> <p>2 TL Backpulver</p> <p>3 EL Orangensaft</p> <p>1/2 EL Orangenschale</p> <p>rote Lebensmittelfarbe</p>	<p>yellow batter:</p> <p>3/4 cups butter, room temp.</p> <p>3/4 cups sugar</p> <p>1 tsp vanilla extract</p> <p>pinch of salt</p> <p>2 eggs, room temp.</p> <p>1 1/3 cup flour</p> <p>2 tsp baking powder</p> <p>3 tbsp orange juice</p> <p>1/2 tbsp orange cest</p> <p>red batter:</p> <p>3/4 cups butter, room temp.</p> <p>3/4 cups sugar</p> <p>1 tsp vanilla extract</p> <p>pinch of salt</p> <p>2 eggs, room temp.</p> <p>1 1/3 cup flour</p> <p>2 tsp baking powder</p> <p>3 tbsp orange juice</p> <p>1/2 tbsp orange cest</p> <p>red food dye</p>

Zubereitung

1. alle Zutaten in 2 separaten Schüsseln vermischen
2. die Eier zum Schluss unterrühren
3. nun die Kastenformen mit dem roten Teig befüllen (oder eine 26er Springform)
4. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 40 min backen
5. jetzt die vollständig ausgekühlten Kasten Kuchen waagrecht durchschneiden (bei Springform den Kuchendeckel begradigen)
6. Herzen ausstechen und für 15 min ins Kühlfach stellen
7. reiht die Herzen nach und nach in die Kastenformen auf
8. am Ende die Kastenformen mit dem gelben Teig befüllen
9. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 40 min backen
10. die vollständig ausgekühlten Kasten Kuchen herausnehmen

Instructions

1. mix all ingredients in two separate bowls (one yellow, one red) but add eggs last
2. pour red batter into loaf pan (or a 9inch baking pan)
3. bake at 375°F for approx 40 min
4. once cooled off, cut loaf horizontally (9inch baking pan, cut off cake globe to even it out)
5. make heart cut outs
6. freeze for 15 min
7. use loaf pan and line up hearts in the middle of pan
8. pour yellow batter into pan over hearts
9. bake at 375°F for approx. 40 min
10. let cake cool off completely before taking out of pan

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!