

Upside-down Orangenkuchen

Gesamtzeit **50 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.699 kJ / 406 kcal

Fett: **22 g** Eiweiß: **7 g**

Kohlenhydrate: **45 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für die Füllung:

2 Äpfel
80 g Pekannüsse
3 EL Honig
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1 Orange, die Schale davon

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
70 g Hafermehl
50 g Zucker
1 TL Backpulver
0,5 TL Natron
150 ml Orangensaft
50 g Sahne
90 ml Rapsöl
1 Ei

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Äpfel - 80 g Pekannüsse - 3 EL Honig - 1 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - 1 Orange, die Schale davon
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel in Schnitze schneiden. Die Pekannüsse mit Honig, Kikkoman Sojasauce und Orangenschale mischen, zusammen mit den Äpfeln auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Backform (ca. 18 cm Durchmesser) verteilen.

Schritt 2

150 g Weizenmehl - 70 g Hafermehl - 50 g Zucker - 1 TL Backpulver - 0,5 TL Natron - 150 ml Orangensaft - 50 g Sahne - 90 ml Rapsöl - 1 Ei
In einer Schüssel die trockenen Zutaten und in einer anderen die flüssigen Zutaten mischen. Anschließend beide zusammenfügen und über die Äpfel und Nüsse in der Backform gießen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Minuten backen, ggf. Zahnstocher-Probe machen.

Schritt 3

Den Kuchen auf einem Gitterrost abkühlen lassen, dann den Rand der Form entfernen und den Kuchen kopfüber auf einen Teller stürzen, so dass die Nüsse und Äpfel oben sind. Zuletzt vorsichtig das Backpapier abziehen.