

# Orangecake Florida

Ein feuchter, reichhaltiger Cake mit ausgeprägtem Orangenaroma.

150 g Margarine oder Butter	weich rühren
150 g Zucker	darunterrühren
2 Eier	beigeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist

75g.Baumnüsse, grobgehackt  
75g Haselnüsse, geröstet, grobgehackt  
150g Feigen, fein geschnitten  
1 dl Buttermilch, nature  
2 Esslöffel Orangensaft  
2 Esslöffel abgeriebene Orangenschale darunterrühren

250g Mehl	
½ Teelöffel Backpulver	sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen

**Backform:** Die Masse ist für eine Cakeform von 28-30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.

**Backen:** Ca. 50 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

## Guss/Garnitur

1 dl Orangensaft	
50g Zucker	aufkochen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat

1 Orangenschale, in feine Streifen* geschnitten	beifügen, leicht auskühlen lassen, den noch heißen Cake mit einer Stricknadel einstechen und den Guss darüber verteilen
---	---

**Haltbarkeit:** In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 4-5 Tage.

\* Am besten schneidet man die Orangenschale mit dem Raspelmesser