Getränkter Orangenkuchen
Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser; für den Teig: 4 Eier, 200 g Zucker, 250 g Butter, 100 g Weizengrieß, 80 g gemahlene Mandeln, 80 g Mehl, ½ TL Backpulver, Schale und Saft von 1 Orange; für den Sirup: 100 g Zucker, Schale und Saft von 2 Orangen

Ich habe die kleine, aber eingeschworene Gemeinschaft, die die Leser dieser Seite bilden, bereits an meiner Unfähigkeit zu backen teilhaben lassen. Aber ich habe nicht aufgegeben und es immer wieder probiert, und inzwischen kann man sagen, dass ich ganz ordentliche Kuchen backe. Keine Torten und Macarons, aber Rührkuchen wie diesen hier. Dazu zwei Gedanken. Erstens: Wer kein Talent hat, kann das mit Fleiß kompensieren. Zweitens: Kuchen backen ist das Entspannteste, was man überhaupt tun kann. Alles schrecklich, aber Butter, Eier, Mehl und Zucker vereinen sich immer noch zu einem himmlischen Ganzen, als wäre nix gewesen.

Dieses Rezept stammt aus meinem an dieser Stelle schon erwähnten Lieblingsrestaurant in Berlin, dem Schädels in der Oderberger Straße. Ich habe die Köchin nach dem Rezept gefragt, sie hat es auswendig auf einen Zettel gekritzelt. Ihr Kuchen war auch, gebe ich zu, ein ganz kleines bisschen besser als meiner.

Eier und Zucker gut verrühren. Butter bei schwacher Hitze langsam zerlassen und dazugießen. Weizengrieß (man kann auch Maisgrieß nehmen), gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver dazugeben und alles verrühren. Orangenschale fein reiben, dann den Saft aus der Frucht pressen, beides zum Teig geben.

Backpapier auf den Boden einer Springform klemmen, das Papier und die Ränder der Form mit Butter fetten. Teig in die Form geben, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 30 Minuten lang backen. Um den Sirup zu kochen, Zucker mit Saft und fein abgeriebener Schale von 2 Orangen aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Über den noch heißen Kuchen gießen und einziehen lassen. ◆

Von Elisabeth Raether Foto Silvio Knezevic