

Ciambellone all'arancia

Kranzkuchen mit Orangen

Für eine Spiralkuchenform
oder Savarin-Form

VORBEREITUNG

15 Min.

BACKZEIT

ca. 40 Min. plus Ruhezeit

ZUTATEN

200 g Zucker

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

3 unbehandelte Orangen

150 ml natives Olivenöl extra

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Puderzucker

Italien soll so viele Regionalküchen haben wie Kirchtürme. Deshalb überrascht die immense Vielfalt an Ciambellone-Rezepten auch nicht. Der köstliche Kranzkuchen benötigt nur wenige Zutaten und ist also schnell gemacht. Eine Prise Raffinesse verleiht ihm eine persönliche Handschrift. Den Frühstücksgewohnheiten der Italiener kommt er auf ideale Weise entgegen: süß, aber nicht zu süß, locker und unaufgeregt zum Caffè – mehr braucht es nicht. Traditionell ist Olivenöl hier die Fettsorte der Wahl. Empfehlenswert ist ein mild fruchtiges Öl beispielsweise aus Ligurien oder Umbrien. Damit der Kuchen besonders saftig wird, sehen einige Rezepte auch Ricotta oder Vollmilchjoghurt vor. Zitrusfrüchte, die mitsamt ihrem Saft und der geriebenen Schale in den Kuchen kommen, führen ebenfalls zu saftigen Ergebnissen – wie diese Version mit reifen, unbehandelten Orangen von Sizilien. Wenn der Kuchen eine Nacht ruht und durchzieht, wird die Geduld am nächsten Morgen belohnt: Erst betört der Duft und dann der satte Biss in einen Kuchen gewordenen Orangenhain.

Den Zucker und die zimmerwarmen Eier in eine Schüssel geben und mit dem Rührstab zügig verrühren. Dann den Vanillezucker dazugeben und untermischen. Die Orangenschalen mit dem Zestenreißer abreiben und die Orangen dann auspressen. Das Olivenöl nach und nach zum Teig gießen und dabei stetig schnell verrühren. Orangensaft und -schale hinzufügen und so lange rühren, bis eine cremige, luftige Masse entstanden ist. Das Mehl samt dem Backpulver nach und nach in den Teig sieben und untermischen, bis der Teig homogen ist.

Eine Spiral-Kuchenform oder eine Savarin-Form sorgfältig einfetten, am besten auch mit Olivenöl. Den Backofen auf 170 bis 180 °C Umluft oder 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Ciambellone ca. 40 bis 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis seine Oberfläche goldbraun und der Kuchen innen durchgebacken ist. Zur Sicherheit die Stäbchenprobe machen: Wenn das Holzstäbchen nach dem Herausziehen trocken ist, ist der Kuchen fertig.

Danach sollte er einige Stunden ruhen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren kann man ihn noch mit Puderzucker bestreuen.

TIPP Der Ciambellone schmeckt nicht nur zum Frühstück, sondern auch als Abschluss eines Essens. Dazu passt ein Moscato d'Asti, ein mousierender Dessertwein aus dem Piemont, oder ein Süßwein wie zum Beispiel ein Dulcis aus Umbrien.

