Orangenkuchen mit Grand Manier

Zutaten (20 Scheiben)

200 g Kerrygold Original Irische Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von 3 Orangen
(oder 12 g Orangenschalenkonzentrat)
500 g Mehl
150 ml Orangensaft (Saft von ca. 2 Orangen)
1 Päckchen Backpulver
für den Guss:
150 g Puderzucker
4,5 EL Grand Marnier
Kastenform 28 cm

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier abwechselnd hinzurühren. Die Masse solange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Salz, Vanillezucker und Orangenschale hinzugeben. Mehl und Orangensaft abwechselnd unterarbeiten, mit dem letzten Mehl das Backpulver hineinsieben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Backofen (Elektro 180 °C, Heißluft 160 °C) 80-90 Minuten auf der unteren Schiene backen. Kuchen erkalten lassen.

Grand Marnier und Puderzucker zu einem blickdichten, weißen, zarten Guß verrühren, den Kuchen damit bestreichen und hart werden lassen.