

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Saftiger Orangen-Mandelkuchen

Das Geheimnis dieses Kuchens besteht darin, die Orangen langsam zu kochen, damit sie schon vor dem Pürieren weich werden. Anderenfalls wird die Schale zäh.

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

2 große unbehandelte Orangen

4 Eier

300 Zucker

2 TL Backpulver

300 g Mandeln, gemahlen

35 g Mehl

Puderzucker zum Bestäuben

Die Orangen waschen und mit einem Spieß durchstechen.

In einem Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen, dann abgedeckt eine Stunde köcheln lassen, bis die Schale weich ist.

Das Wasser abgießen und die Früchte kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Gasherd Stufe 4) vorheizen.

Eine Backform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die Orange halbieren und entkernen, dann samt Schale in einer Küchenmaschine pürieren. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Backpulver, Mandeln und Mehl unterziehen und alles unter das Püree heben.

Den Teig in die Form geben, die Oberfläche glattstreichen und etwa eine Stunde backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr haften bleibt. Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier entfernen und auskühlen lassen.