REZEPT FÜR ORANGEN-MANDELKUCHEN

ORANGEN-MANDELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 3 Bio-Orangen
- 250 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 160 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- Fett für die Form

Zum Tränken und für das Topping:

- 4 cl Orangenlikör
- 250 g Sahnequark
- 1-2 TL SweetFamily Bio-Zucker

5891

ZUBEREITUNG

237	3	20	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Orangen heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben, Früchte auspressen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren.

2. 1/2 TL Orangenschale beiseite stellen. Übrige Orangenschale, 150 ml Orangensaft, Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Napfkuchenform (Ø ca. 22 cm) füllen und im Backofen ca. 55-65 Minuten goldbraun backen.

3. Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Zum Tränken übrigen Orangensaft mit Orangenlikör verrühren. Kuchen mit einem Holzspieß mehrfach einstechen, mit der Orangensaftmischung beträufeln und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

4. Für das Topping vor dem Servieren Quark mit Zucker und übriger Orangenschale verrühren. Quarkcreme als „Schneegestöber“ auf dem Kuchen verteilen.

Tipps:

Wenn Kinder mitessen, den Orangenlikör durch Orangensaft ersetzen.

Der Kuchen kann prima einen oder mehrere Tage im Voraus gebacken werden, dann ist er gut durchgezogen und besonders saftig. Das Topping erst vor dem Servieren darauf verteilen.

Wer es gerne noch winterlicher mag, verfeinert den Teig oder das Topping mit etwas Zimt.

REZEPT FÜR ORANGEN-MANDELKUCHEN