

ORANGEN-MANDELKUCHEN



ORANGEN-MANDELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stücke: | 90 Min.

Zutaten

- Für den Teig:
- 3 Bio-Orangen
- 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr für die Form
- 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 160 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- Zum Tränken und für das Topping:
- 4 cl Orangenlikör
- 250 g Sahnequark
- 1-2 TL SweetFamily Bio-Zucker



ZUBEREITUNG

237

Kcal

pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

20

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

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

2. Orangenabrieb (1/2 TL für das Topping beiseitestellen), 150 ml Orangensaft, Mehl, Mandeln und Backpulver dazugeben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Napfkuchenform (Ø ca. 22 cm) füllen und im Backofen ca. 55-65 Minuten goldbraun backen.

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

4. Für das Topping Quark mit Zucker und übrigem Orangenabrieb verrühren. Quarkcreme als „Schneegestöber“ auf dem Kuchen verteilen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Orangenlikör durch Orangensaft ersetzen. Der Kuchen kann prima mehrere Tage im Voraus gebacken werden. Dann ist dieser gut durchgezogen und besonders saftig. Wer es gerne noch winterlicher mag, verfeinert den Teig oder das Topping mit etwas Zimt.

ORANGEN-MANDELKUCHEN

Obst: Orange