

Rezept: Orangenkuchen mit Mandeln

von Flynn Herbst aus Nottuln

Zutaten:

300 g weiche Butter
300 g geschälte und gemahlene Mandeln
6 Eier
1 gute Prise Salz
250 g Zucker
Abrieb von 2 Bio-Orangen
250 ml Orangensaft (frisch gepresst)
100 g Mehl
1 Pck Backpulver
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Zunächst werden die Eier getrennt. Das Eiweiß mit Zucker und Salz leicht steif schlagen.

Nun wird das Backpulver mit dem Mehl vermischt. Anschließend werden nach und nach Butter, Orangenabrieb, Saft, Mandelpulver und die Mehlmischung in das Eigelb geschüttet und gemischt. Zum Schluss wird noch die Eiweißmischung untergerührt.

Nun kommt alles in eine Backform und danach in den Ofen, für circa eine Stunde bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober- und Unterhitze.

Vor dem Servieren kann der Kuchen nach Belieben noch mit Puderzucker bestäubt werden.

Guten Appetit!