Rezept

Bester Mandelkuchen mit Orangenaroma

Ein Rezept von Bester Mandelkuchen mit Orangenaroma, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** ganze geschälte Mandeln
- **4** zimmerwarme Eier (M)
- Saft von 1 Zitrone
- Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- **200 g** Zucker
- Salz
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- gemahlene Mandeln für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (ca. 32 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit den gemahlenen Mandeln ausstreuen. Die ganzen Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren hell rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann in einer Nussmühle oder im Blitzhacker fein mahlen.

2. Den Zucker und die Eier mit 1 Prise Salz, Zitronensaft und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Zuletzt die gemahlenen Mandeln unter die Masse ziehen.

3. Die Mandelmasse in die Tarteform füllen und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Dann die Backofentemperatur auf 170° (Umluft) reduzieren und den Kuchen in ca. 35 Min. fertig backen.

4. Den Mandelkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.