Rezept

Saftiger Orangen-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Saftiger Orangen-Mandel-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

3	große Bio-Orangen (etwa 1,2 kg)
400 g	feiner Zucker
	Salz
250 g	gemahlene Mandeln
	5-6 Saftorangen (am besten Blutorangen)
1 TL	frisch gemahlener Kardamom
5	Eier (Größe M)
50 g	Vanillezucker
	Butter für die Form
1	½ TL Backpulver
	½ Tahiti-Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Springform von 26-28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 381 kcal, 15 g F, 7 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. 2 Bio-Orangen mit Wasser bedecken und dieses zum Kochen bringen. Dabei mit einem Teller beschweren, damit die Orangen unter Wasser bleiben. Zugedeckt 1 Std. köcheln lassen. Dann abtropfen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Eier trennen. Eigelbe mit 200 g Zucker und dem Vanillezucker cremig-hell aufschlagen. Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Die Springform fetten und mit 2 EL gemahlenen Mandeln ausstreuen. Die übrigen Mandeln mit dem Backpulver mischen.

3. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die gekochten Orangen vierteln. Kerne entfernen, die Viertel mit Schale im Mixer fein pürieren. Mit der Eigelbmasse und den Mandeln verrühren, den Eischnee unterheben. Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) etwa 50 Min. backen.

4. Inzwischen die übrige Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Saftorangen ebenfalls auspressen. 800 ml Saft abmessen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen, beides mit dem Saft, dem restlichen Zucker und dem Kardamom aufkochen. Bei mittlerer Hitze offen in etwa 20 Min. auf etwa 400 ml einkochen. Die Vanilleschote entfernen.

5. In den noch warmen Kuchen mit einem Schaschlikspieß viele Löcher stechen. Den Sirup löffelweise auf dem Kuchen verteilen, sodass er den Kuchen gleichmäßig durchdringt. Abkühlen und möglichst 24 Std. ruhen lassen.