Rezept

Spanische Orangentorte

Ein Rezept von Spanische Orangentorte, am 29.04.2024

Zutaten

3	Bio-Orangen
250 g	Blütenhonig (z. B. Orangenblütenhonig)
1	Fläschchen Bittermandelaroma
200 g	Dinkelmehl (Type 630)
2 TL	Backpulver
50 g	Mandelstifte
	Puderzucker zum Bestäuben
125 g	weiche Butter
3	Eier (Größe M)
150 g	gemahlene Mandeln
	Salz
4 EL	Orangenlikör (oder Orangensaft)
400 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Springform von 23 x 23 cm oder 1 runde Springform von 26 cm Ø (16 Stücke)
Schwierigkeitsgrad leicht **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Für den Teig die Orangen heiß waschen, trocken reiben und die Schale von 2 Orangen fein abreiben. Mit einem Zestenreißer feine Streifen von der dritten Orange abziehen und für die Garnitur beiseitestellen. 1 Orange auspressen. Die Butter und den Honig mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Eier mit 2 EL Orangensaft, -schalenabrieb und Bittermandelaroma unter die Buttermasse rühren. Dann gemahlene Mandeln, Mehl, 1 Prise Salz und Backpulver zügig unterrühren.

2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 35 Min. backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen. Torte vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.

3. Mit einem Pinsel die Torte mit dem restlichen Orangensaft sowie dem Likör zum Tränken bestreichen und auskühlen lassen. Für die Garnitur die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dann abkühlen lassen. Die Torte auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne steif schlagen und auf die Torte streichen. Die Torte mit den Mandelstiften und den Orangenschalenstreifen bestreut und mit Puderzucker bestäubt servieren.