

Rezept

Glutenfreier Mandelkuchen mit Aprikosenglasur

Ein Rezept von Glutenfreier Mandelkuchen mit Aprikosenglasur, am 30.03.2023

Zutaten

2 Orangen	3 Eier (L)
125 g Zucker	130 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver	Salz

Außerdem

evtl. Fett für die Form	Mandelblättchen zum Garnieren
3 EL Aprikosenkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 cm Ø, 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 10 g F, 6 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. 1 Orange mit dem Messer schälen, sodass keine weiße Fruchthaut mehr anhängt, und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Orange halbieren und den Saft auspressen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Den Orangensaft, die Mandeln, das Backpulver und 1 Prise Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form geben. Die Orangenscheiben auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 55 Min. backen (Stäbchenprobe machen), dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den glutenfreien Mandelkuchen am besten erst aus der Form lösen, wenn er vollständig ausgekühlt ist.
3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf erhitzen und durch ein Sieb streichen (oder mit dem Stabmixer glatt pürieren). Den Kuchen mit der Konfitüre bepinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Trocknen lassen.