

Rezept

## Malagatorte

Ein Rezept von Malagatorte, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>150 g</b> Rosinen	<b>10 EL</b> Rum
<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>800 g</b> Sahne
<b>4 Päckchen</b> Sahnesteif	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

### Zubereitung

1. Rosinen über Nacht im Rum einweichen. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten. Eier mit Zucker schlagen, Öl und Saft zugeben. Mandeln, Mehl und Backpulver untermischen. Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen.
2. Rosinen abtropfen. Abgekühlten Kuchen zweimal quer teilen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Etwas Sahne auf einen Boden streichen, Hälfte der Rosinen darauf geben. Boden auflegen, mit Rum beträufeln, Sahne aufstreichen, Rosinen darauf geben. Deckel auflegen, Torte mit Sahne bestreichen, 2 EL Rosinen aufstreuen.