

Rezept

Malagatorte

Ein Rezept von Malagatorte, am 10.05.2026

Zutaten

150 g Rosinen	10 EL Rum
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
200 g gemahlene Mandeln	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	800 g Sahne
4 Päckchen 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.