

Rezept

Mandelkuchen mit Mandarinensirup

Ein Rezept von Mandelkuchen mit Mandarinensirup, am 05.12.2025

Zutaten

800 g	Bio-Mandarinen (oder Bio-Orangen)	1	Bio-Zitrone
5	Pimentkörner	1 TL	Chiliflocken
1/2 TL	gemahlene Muskatblüte (Macis; oder frisch geriebene Muskatnuss)	100 g	Zucker
125 g	zimmerwarme Butter + etwas Butter für die Form	125 g	gehäutete Mandeln
2 EL	Honig	100 g	Zucker
125 g	Mehl	1 TL	Vanillezucker
		2	Eigelb (M)
		100 g	Maismehl + etwas Maismehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform (26-28 cm Ø), 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup die Zitrusfrüchte heiß waschen und abtrocknen. Die Schalen von 2-3 Mandarinen fein abreiben. Die Zitronenschale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Die Mandarinen und die Zitrone auspressen. 300 ml Zitrussaft mit den Gewürzen und dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Min. kochen lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und ziehen lassen.
2. Für den Kuchen den Backofen auf 160° (Umluft ist nicht geeignet) vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, kurz abkühlen lassen und im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem elektrischen Handrührgerät in 5-10 Min. cremig rühren. Den Honig und die Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Maismehl und Mandeln nach und nach unter den Teig kneten.
3. Die Tarteform mit Butter einfetten und mit Maismehl bestäuben. Den Teig einfüllen und in die Form drücken. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Den Mandelkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Sirup durch ein Sieb gießen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen mindestens 4 Std. durchziehen lassen. Den Mandelkuchen nach Belieben mit Schlagsahne servieren.