

Rezept

Marzipan-Orangen-Kranz

Ein Rezept von Marzipan-Orangen-Kranz, am 19.04.2024

Zutaten

125 g Marzipanrohmasse	125 g weiche Butter
½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	4 Eier
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	1 Päckchen Vanillezucker
1 Becher Mehl, Type 405	1 Becher Orangensaft
2 TL Backpulver	1 Becher Vollkornweizenmehl
1 Becher Mandelblättchen	¾ Becher Orangeat
Fett und Mehl für die Form	½ Becher Schokoladenraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kranzform einfetten und mit Mehl austreuen. Die Marzipanrohmasse fein raspeln, Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen, dann Vanillezucker, Orangenschale, Marzipan und zuletzt den Orangensaft unterrühren.
2. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und kurz unterrühren. Orangeat, Mandeln und Schokoladenraspel unterziehen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen und stürzen.