

## Rezept

# Orangen-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Mandel-Kuchen, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mandeln	<b>140 g</b> Zucker
<b>3</b> Eier	Salz
<b>1</b> große Bio-Orange	<b>50 g</b> Speisestärke
Backpulver	<b>1</b> Eiweiß
<b>130 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 TL</b> Olivenöl	Butter und Grieß für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE OBSTBODENFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden kurz rösten, dann zusammen mit 1 EL Zucker fein mahlen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Grieß ausstreuen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker weißcremig aufschlagen. Die Orange waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen und durchsiehen. Die Speisestärke mit 1 Prise Backpulver unter die Eiercreme rühren, dann die Mandeln, den Orangensaft und die Orangenschale. Den Eischnee unterheben.
3. Den Teig in die Form gießen, glatt streichen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 25 Min. backen. Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Für die Glasur alle Zutaten schlagen, bis sie dickflüssig ist, auf den fertigen Kuchen gießen. In den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist.