

Rezept

# Orangenküchlein

Ein Rezept von Orangenküchlein, am 28.06.2026

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>4</b> Bio-Orangen                        | <b>4 M</b> Eier                           |
| <b>250 g</b> (Roh-)Rohrzucker               | <b>300 g</b> gemahlene, gehäutete Mandeln |
| Fett und gemahlene Mandeln für die Förmchen |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 ofenfeste Förmchen (je ca. 125 ml, z. B. Gläser, Auflauf-, Tarte- oder Gugelhupfförmchen)  
**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen. 3 Orangen in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und in ca. 1 Std. 30 Min. bei mittlerer Hitze weich garen. Orangen aus dem Wasser heben und abkühlen lassen. Dann die Früchte in grobe Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Orangenstücke in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Förmchen einfetten und dünn mit Mandeln einstreuen. Die Eier und 175 g Rohrzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Orangenpüree und Mandeln unterheben.
3. Die Mandel-Orangen-Masse in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und die Küchlein in den Förmchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen bzw. stürzen.
4. Die Schale von der übrigen Orange hauchdünn abschälen und in möglichst feine Streifen schneiden. Orangensaft auspressen, mit 100 ml Wasser und restlichem Rohrzucker in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze in 3 Min. sirupartig einkochen lassen. Orangenschalenstreifen dazugeben und im Sirup 2 Min. ziehen lassen. Orangensirup mit den Schalenstreifen über die Orangenküchlein träufeln.