

Rezept

Orangentorte aus Valencia

Ein Rezept von Orangentorte aus Valencia, am 12.08.2024

Zutaten

250 g Mehl	60 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei
1 Eigelb	100 g kalte Butter
5 Orangen	2 davon unbehandelt
50 g Butter	5 Eier (Größe L)
250 g Zucker	2 EL Orangenmarmelade
2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	Butter und Mehl für die Springform
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 30 CM Ø/12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Zucker, Salz, Ei und Eigelb hineingeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen für den Belag in einem Topf Wasser für ein heißes Wasserbad erhitzen. 3 Orangen auspressen (die unbehandelten Orangen beiseite legen). Die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Die Eier in einer zum Topf passenden Metallschüssel mit dem Schneebesen verquirlen. 200 g Zucker, den Orangensaft und die flüssige Butter unterrühren. Die Schüssel ins Wasserbad hängen und die Masse unter ständigem Rühren in 10-15 Min. zu einer sämigen Creme aufschlagen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Die Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa 32 cm Ø ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Die Orangencreme in die Springform füllen und den Kuchen im heißen Backofen etwa 30 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen.
4. Währenddessen die unbehandelten Orangen heiß waschen und abtrocknen. Am besten mit der Schneidemaschine (ersatzweise mit einem scharfen Messer) in 2 mm dünne Scheiben schneiden. In einem großen flachen Topf oder einer großen Pfanne den restlichen Zucker mit 150 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Orangenscheiben hineingeben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenscheiben vorsichtig einzeln, damit sie nicht zerfallen, aus dem Topf oder der Pfanne heben (am besten mit einer Palette) und dachziegelartig von außen nach innen auf dem Kuchen anordnen. Die Orangenmarmelade in einem Töpfchen mit dem Orangenlikör verrühren, leicht erwärmen und als Glasur über die Orangenscheiben verteilen.