

Rezept

Orientalischer Orangenkuchen

Ein Rezept von Orientalischer Orangenkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|--|
| 4 Bio-Orangen | 6 Eier (M) |
| 250 g Rohrzucker | 1 EL Orangenblütenwasser (Apotheke; ersatzweise 1 EL Rosenwasser) |
| 300 g gemahlene Mandeln | |

Außerdem

Fett und gemahlene Mandeln für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; 8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 29 g F, 15 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen. 3 Orangen in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 1 Std. 30 Min. bei mittlerer Hitze weich kochen. Die Orangen aus dem Wasser heben und abkühlen lassen.
2. Die Früchte in grobe Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Orangenstücke in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten und mit Mandeln ausstreuen. Die Eier mit 180 g Rohrzucker und dem Orangenblütenwasser cremig rühren. Die Mandeln und das Orangenpüree unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für den Sirup die Schale der übrigen Orange hauchdünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen, mit 100 ml Wasser und übrigem Rohrzucker aufkochen und 3 Min. sirupartig einkochen lassen. Orangenschale dazugeben und im Sirup ziehen lassen. Zum Kuchen servieren.