Rezept

Sanddorn-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Sanddorn-Mandel-Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
5 M	Eier
100 ml	Sanddornsaft
50 g	Puderzucker
	Öl für die form
3 EL	(Roh-)Rohrzucker
1 Prise	Salz
200	gemahlene Mandeln
2 EL	Orangengelee
	Zestenreißer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Orangenschale mit Rohrzucker vermischen und beiseitestellen. Orangensaft auspressen.

2. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit Orangen- und Sanddornsaft glatt verrühren, den Eischnee daraufhäufen. Die Mandeln mit Puderzucker vermischen und auf den Eischnee geben, beides unter die Eigelbmasse heben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.

4. Das Orangengelee in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit dem Orangengelee bestreichen und mit den gezuckerten Orangenschalenstreifen bestreuen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, danach aus der Form lösen.