

ORIENTALISCHER Orangenkuchen

Die Zubereitung des Kuchens sollte schon einen Tag vor dem Verzehr geschehen, da die sie sozusagen auf zwei Etappen geschieht und der Kuchen besser schmeckt, wenn er Zeit zum Durchziehen hat.

Zutaten

<u>Zutaten</u>		Für den Teig
2-3	Stück	Bioorangen, etwa 500 Gramm
6	Stück	Eier
250	Gramm	Zucker
1	Msp.	Ingwerpulver, oder ein kleines Stück Ingwer sehr fein geschnitten
1	Prise	Muskatnuss gerieben
200	Gramm	Mandeln, gemahlene
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Für den Guss
150	Gramm	Puderzucker
1	Eßl.	Orangenlikör, oder Orangensaft
		Für die Springform Ø 24 oder 26 cm
	etwas	Fett
	etwas	Mandeln, gemahlen

Zubereitung

1. Die Orangen gründlich waschen und ungeschält etwa 1 Stunde in Wasser weich kochen.
2. Wasser abgießen, Orangen abkühlen lassen und in Stücke schneiden, dabei den Stilansatz, sowie die Kerne entfernen.
3. Die Früchte samt Schale mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.
4. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform fetten und dünn mit gemahlene Mandeln ausstreuen.
5. Eier und Zucker schaumig schlagen. Orangenpüree, Ingwerpulver und Muskatnuss unterrühren. Die Mandeln mit Mehl und dem Backpulver vermischen, zur Masse geben und unterheben.
6. Den Teig in die gefettete, mit Mandeln leicht bestreute Form füllen und bei 175 Grad 50 Minuten backen.
7. Den Puderzucker mit dem Orangenlikör, oder Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und über den erkalteten Kuchen gießen. Wobei der Kuchen auch ohne Glasur schmeckt und damit auch nicht so süß wird.

noch nicht erprobte Variante

Die Menge der Zutaten erhöhen und als Blechkuchen backen. Den Kuchen in Würfel schneiden und dann in Zartbitterschokolade, oder Schokoglasur tauchen.

Ich hoffe, dass euch dieser saftig-leckere Kuchen gelingt und schmeckt!

Christine

Stand 14.10.2015