

Orangen – Mandel – Kuchen

Zutaten:

100 g Mehl
100 g Speisestärke
100 g zerlassene Butter
250 g Zucker
6 Eier
1 TL Backpulver
50 g Mandelblättchen
200 ml frisch gepresster Orangensaft
Saft einer kleinen Zitrone
Puderzucker



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Lauwarme Butter und Eiweiß unter den Teig heben.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
- Mit etwas Butter einfetten.
- Mandeln gleichmäßig auf das Backpapier streuen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 35 – 40 Minuten goldbraun backen.
- Den gesiebten Orangensaft mit Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Gemischten Saft erwärmen.
- Fertigen Kuchen stürzen und das Papier entfernen.
- Mit einem Holzspieß Löcher in den Kuchen stechen.
- Den warmen Saft löffelweise gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.
- Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.