

Orangen-Mandel-Kuchen

Rezeptkiste

Ein saftiger Kuchen ohne Mehl, der durch das Verwenden ganzer Orangen einen einzigartigen Geschmack bekommt.

Springform 28 cm (12 Stück)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 100 Minuten

Zusätzlich ½ Tag Abkühlzeit

Zutaten für 1 Kuchen:

- 4 Orangen
- 5 Eier (Gr. M), kalt
- 400 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mandeln gemahlen
- 200 g Kuvertüre Zartbitter
- 50 g Butter

Zubereitung:

1. Orangen heiß waschen. Von einer Orange die Hälfte der Schale in Zesten reißen, die andere Hälfte quer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und zur Seite legen.
2. Die anderen Orangen komplett in einen Topf mit Wasser legen bis sie gut schwimmen und mit Deckel eine Stunde lang köcheln, um die Bitterstoffe in der Schale zu reduzieren.
3. Ofen auf 180°C vorheizen, eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
4. Die Orangen vorsichtig aus dem Topf nehmen, ausdampfen lassen, teilen, die Kerne entfernen und nun die Orangen komplett mit Schale pürieren.
5. Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät steif schlagen. In einem anderen Gefäß Eigelb cremig schlagen, 300 g Zucker und Vanillezucker dazurieseln lassen und gut unterrühren, dann das Orangepüree und die Mandeln untermengen. Nun noch vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen 40- 45 Minuten goldbraun backen, bis an einem eingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Aus Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Während der Kuchen im Ofen ist, die Orangenscheiben kandieren. Dazu 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, 100 g Zucker darin auflösen, die Orangenscheiben dazu geben und so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Scheiben fast durchsichtig sind, ggf. Wasser nachgeben. Die Scheiben herausnehmen und auf Butterbrotpapier abkühlen lassen und vierteln.
7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, in einem Topf Wasser erhitzen und darauf eine Schüssel (am besten aus Metall) positionieren. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter unter Rühren schmelzen. Achtung: Die Schüssel darf keinen Kontakt mit dem Wasser haben, sonst wird die Schokolade zu heiß und es kommt zur Phasentrennung. Auch ist darauf zu achten, dass kein Wasser in die Schüssel mit der Schokolade kommt. - Die zerlassene Kuvertüre über den Kuchen gießen und mit einem Messer verteilen. Wenn der Guss etwas abgekühlt ist, 12 der kandierten Orangenviertel auf dem Kuchen verteilen, ebenso die Orangenzesten.

Unser Tipp!

Es bietet sich an, den Kuchen über Nacht abkühlen zu lassen, da dadurch das Orangenaroma noch schön durchziehen kann. Eine Prise Zimt und Kardamom in der Schokolade gibt dem Kuchen eine adventliche Note.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**