

Mandel-Orangenkuchen

ein sehr saftiger und aromatischer Kuchen der sephardischen Juden, der schnell zubereitet ist.

ZUTATEN:

220 g feiner Zucker

100 g geriebene Mandeln

1 Pkg. Vanillezucker

30 g (gluten freie) Semmelbrösel

1 Beutel Orange-Back.

1 TL Orangenaroma, flüssig

Saft einer Orange

6 Eier (Größe M)

etwas Öl zum Ausstreichen der Form

etwas Kristallzucker zum Ausstreuen der Form

etwas Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitungszeit: 15 min

ZUBEREITUNG

(Umluft-) Herd auf 170° vorheizen.

In der Zwischenzeit die Eier gut verquirlen, Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mandeln, (gluten freie) Semmelbrösel und die restlichen Zutaten einrühren.

Eine Springform (oder Silikonform) mit etwas Öl auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

Die ziemlich flüssige Masse in die Form gießen und auf der Mittelschiene etwa eine halbe Stunde backen. (Stäbchenprobe)

Vorsicht beim Herausnehmen: der Kuchen fällt bei Zugluft leicht zusammen.

Bei Silikonformen: unbedingt ganz auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird!

Abschließend mit etwas Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß damit und guten Appetit!