Orangenkuchen

Der saftige Orangenkuchen schmeckt köstlich fruchtig, und eignet ist perfekt für die nächste Kaffeerunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

5 Stk.	Eidotter
150 g	Zucker
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb davon)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
1 Stk.	Orange (Saft davon)
1 Prise	Salz
1 Messerspitze	Gewürznelken (gemahlen)
0.5 TL	Zimtpulver
150 g	Mandeln (gemahlen)
	Bittermandelöl (einige Tropfen)
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
5 Stk.	Eiweiß
	Butter (zum Einfetten der Springform)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Orangenkuchen** in einer Schüssel Eidotter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitronen- und Orangenschale, Gewürznelken und Zimtpulver hinzugeben.

2. In einer Schale Mandeln, Bittermandelöl, Mehl und Backpulver vermischen. Zur Eiermasse geben und unterrühren.

3. Das Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Eine Springform (24cm Ø) mit Butter einfetten. Dein Teig in die Form füllen und bei 200 C° ca. 35 Min. backen.

Tipp

Den Orangekuchen mit Zucker Guss überziehen. Dafür Staubzucker mit Orangensaft verrühren und auf den noch warmen Kuchen gießen.