

Mandel - Honig - Würfel

Kategorien: Kuchen, Dessert, Blechkuchen

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN RÜHRTEIG

250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Finesse Orangenfrucht
1	Prise	Salz
2	Pack.	Bourbon-Vanille-Zucker
4		Eier (Größe M)
250	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Backpulver
100	Gramm	Abgezogene Mandeln
1		Orange; den Saft

ZUM TRÄNKEN

100	ml	Orangensaft
75	Gramm	Flüssigere Honig
50	ml	Orangenlikör

ZUM GARNIEREN

2		Orangen (unbehandelt)
4	Essl.	Zucker
100	Gramm	Abgezogene Mandeln

Anleitung:

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Orangenfrucht, Salz und Vanille-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minuten). Mehl und Backpulver mischen, sieben, mit den Mandeln mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Orangensaft auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Einen Backrahmen (25x25cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. den Teig im Backrahmen verstreichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 35-40 Minuten

4. Zum Tränken Orangensaft, Honig und Orangenlikör in einem Topf erhitzen und den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen. Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

5. Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen mit einem Messer in kleine Würfel (3,5x3,5cm) schneiden.

6. Zum Garnieren Orangen waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer die Schale abschälen. Orangenzesten in Zucker wälzen und jeden Honig-Mandel-Würfel mit einer Mandel und Zesten garnieren.