

Mandel - Orangen - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

4		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1	Essl.	Heisses Wasser
1		Orange; abgeriebene Schale
1	Prise	Salz
1/2		Vanillezucker
100	Gramm	Mandeln;geschaeelt, gemahlen
4		Eiweiss
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Maizena

GLASUR

100	ml	Orangensaft
50	Gramm	Zucker
3	Essl.	Orangenlikoer

REF

-- Annemarie Wildeisen
-- Meyers Modeblatt 42/99
-- Vermittelt von R.Gagnaux

Anleitung:

(*) Springform 20 cm Durchmesser

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Form gut bebuttern.

Eigelb, Zucker und Wasser zu einer hellen dicklichen Creme aufschlagen. Orangenschale, Salz, Vanillezucker und Mandeln dazuruehren.

Die Eiweiss sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis eine glaenzend weisse Masse entstanden ist. Den Eischnee auf die Mandelmasse geben, mit Maizena bestaeuben und sorgfaltig unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Form fuellen und glattstreichen.

Den Kuchen im 180°C heissen Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend 40-45 Minuten backen. In der Form 10 Minuten abkuehlen lassen.

Inzwischen Orangensaft und Zucker aufkochen. Mit dem Likoer parfuemieren. Den noch warmen Kuchen in der Form damit grosszuegig betrauefeln und auskuehlen lassen. Nach Belieben mit Mandeln ausgarnieren und mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.