



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Orangen-Mandel-Kuchen

2 Orangen (etwa 450 g)
6 Eier, getrennt
160 g Zucker
220 g gemahlene Mandeln
2 EL Mandelblättchen
Puderzucker

Orangen heiß waschen, grob hacken und Kerne entfernen. In einen Topf mit 1 EL Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten garen, bis die Orangen weich sind und überschüssige Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen und den gesamten Topfinhalt pürieren.

Ofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.

Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Hälfte des Zuckers nach und nach zugeben, dann noch ein Mal eine Minute steif schlagen. Eigelb und den restlichen Zucker in 2-3 Minuten zu einer hellen Creme schlagen. Das kühle Orangenpüree unterrühren, die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben, 3 EL Eischnee in die Eigelbcreme rühren, um sie aufzulockern. Dann vorsichtig den Rest des Eischnees unterheben. Teig in Form geben, glatt streichen. und mit den Mandelblättchen bestreuen.

50-55 Minuten backen, bzw. so lange bis die Zahnstocherprobe ohne feuchte Krümel ist.

Während des Backens auf Bräunung achten, gegebenenfalls mit Alufolie abdecken.

Kuchen in der Form auskühlen lassen, Backpapier entfernen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Weinempfehlung

Floralis Moscatel Vin de Licor

Nach: <http://de.allrecipes.com/rezept/11388/spanischer-orangen-mandel-kuchen.aspx>