



Orangenkuchen von Cynthia Barcomi

Zutaten

für eine Backform, 20cm Ø

ca. 250 g Bio-Saft-Orangen*

für kandierte Orangenscheiben

200ml Wasser

200g Zucker

1 (oder 2) große Bio Saft-Orangen, gewaschen, Enden abgeschnitten

Für den Teig

200 g feine gemahlene Mandeln ohne Haut

1 TL Natron

1 TL Backpulver

1 TL Kardamom, gemahlen

1/4 TL Salz

3 Eier, Raumtemperatur

150 g Rohrohrzucker oder Zucker-Raffinade

50 ml Olivenöl

Butter für die Backform

*Saftorangen sind bevorzugt, da die Haut dünner ist.

Zubereitung

250 Gramm Saft-Orangen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zwei Stunden köcheln lassen. Abtropfen, abkühlen, die Enden abschneiden. Jede Orange halbieren, entkernen und alles fein pürieren. Etwa 250 Gramm Püree abmessen.

Für die kandierten Orangenscheiben die Orange in fünf Millimeter Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne oder einem Topf den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen, bis der Zucker sich auflöst. Die Orangenscheiben ins Zuckerwasser legen, sodass jede Scheibe Platz hat. 15 Minuten sanft kochen. Ab und zu die Scheiben umdrehen. Auf einem Gitter abkühlen lassen

Backofen auf 175 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Backform leicht einbuttern, mit Backpapier auslegen und die Orangenscheiben auf dem Boden der Backform arrangieren.

Die Mandeln mit Natron, Backpulver, Kardamom und Salz vermengen. Die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit Küchenmaschine oder Handmixer cremig aufschlagen. Das Olivenöl, dann das Orangepüree dazugeben und weiterschlagen. Mit einem Teigschaber die Mandeln unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und 35 bis 39 Minuten backen. Stäbchentest machen. Nach 25 Minuten nach der Farbe des Kuchens schauen und eventuell mit einem Stück Backpapier abdecken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.