

Maggi bzw. Nah&Frisch

Professional

Orangenkuchen

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Kuchen

Sommer

Süße Gerichte

Winter



ZUBEREITUNG

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eischnee darüber geben, mit Orangenschalenabrieb überstreuen. Mehl mit Backpulver vermischt auf den Eischnee geben. Alles mit dem Schneebesen durchheben. Die zerlassene, heiße Butter unterziehen. Boden einer Springform fetten, mit Pergamentpapier auslegen, fetten, Mandeln darauf streuen, Teig einfüllen. Ca. 30 Minuten bei 175 °C backen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen, Papier abziehen. Kuchen mehrmals mit einem Stäbchen einstechen. Orangensaft mit Zucker erwärmen, mit einem Löffel auf der heißen Torte verteilen. Vor dem Anschneiden die Torte mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

4 Eier

180 g Zucker

1 Unbehandelte Orange

75 g Mehl

75 g Stärkemehl

1/2 TL Backpulver

80 g Butter

40 g Mandelblättchen

1/4 l Orangensaft

1 EL Zucker