

Mandel Orangen Kuchen

Zutaten

80 ml	(Blut-) Orangensaft
2	(Blut-) Orangen zum Filetieren
110g	weiche Butter
120g	Zucker
3	Eier
100g	Geriebenen Mandeln
1 Prise	Salz
90 g	Khorasanweizen Vollkorn „extrafein“
5g	Backpulver
	3 Tropfen Mandelaroma (optional)
	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Orangen filetieren und in 5mm dünne Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Die Orangenscheiben beiseite stellen.
- Weiche Butter & Zucker mit einem Handrührgerät cremig rühren.
- Ein Ei nach dem anderen in der Buttermasse glatt rühren
- Salz & (optional) Mandelaroma einrühren.
- Geriebene Mandeln & Blutorangensaft in die Rührschüssel zugeben und auf langsamster Stufe rühren, bis die Bestandteile gut vermengt sind.
- Mehl & Backpulver in einer separaten Schüssel gut mischen & in die Teigmasse einrühren.
- Den Rand einer runden Form buttern. Die filetierten Orangenscheiben verteilen & vorsichtig die Teigmasse darauf verteilen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei **175 °C Ober- & Unterhitze 30-35 Minuten** backen.
- Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Noch warm mit Staubzucker bestäubt servieren.