



# Mandel-Orangen-Kuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein ausgesprochen einfaches Rezept, ohne Mehl für einen fruchtigen Orangenkuchen

## Zutaten

- Zutaten für eine 24 cm Springform:
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- Abrieb 1 Orange und einer ½ Zitrone
- 4 cl Orangenlikör
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 2 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Boden die Springform ausbuttern und den Rand mit Bachtrennpapier auskleiden.

### Schritt2

Der Teig:

### Schritt3

Die Schale von den Zitrusfrüchten abreiben, anschließend auspressen.

### Schritt4

Die Eier mit dem Zucker mit dem Küchenquirl intensiv, 6 - 8 min. schaumig aufschlagen, das

Backpulver dazu geben.

#### **Schritt5**

Danch folgt der Orangen - und Zitronensaft, der Orangenlikör, sowie die gemahlene Mandeln.

#### **Schritt6**

Weitere 3 - 4 min. rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

#### **Schritt7**

Den Teich einfüllen, glatt streichen und für ca. 60 min. in den auf

#### **Schritt8**

175 ° C vorgeheizten Backofen geben.

#### **Schritt9**

Gern steche ich meinen Orangen-Kuchen direkt nach dem Backen mit einer Nadel ein und tränke / träufele mit einem Küchenpinsel noch etwas Orangensaft, gemischt mit Orangenlikör in den Kuchen.

#### **Schritt10**

Nach dem Auskühlen dick mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** fruchtig, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-orangen-kuchen/>