

Orientalischer Orangen-Mandel Kuchen ohne Mehl



- **Küche:** Orientalisch
- **Gang:** Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7-8', 'yield' : '' });
```

Orientalischer Orangen-Mandel Kuchen ist ein unglaubliches Rezept, das wirklich jedem Backanfänger wärmstens zu empfehlen ist. Der leckere Orient-Kuchen ist so einfach zu backen und erinnert an Tausendundeine Nacht. Gerade mal **4 Zutaten** reichen, um hier einen traumhaft-aromatischen, **orientalischen Kuchentraum** zu zaubern.

Heraus kommt mit wenig Mühe und **ohne Mehl** ein unglaublich saftiger orientalischer Orangen-Mandel Kuchen. Das intensive Mandelaroma und der unvergessliche Orangengeschmack sind die Krönung des Kuchens. Einfach ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. Und auch die Farbe ist

genial, denn der Kuchen scheint beinahe zu leuchten! Die **Frische** und das **starke Orangenaroma** stammen von ganze Orangen und der Schale, die man im Vorfeld nur 1 bis 2 Stunden in Wasser köcheln lassen muss, damit sie ihr bitteres Aroma verlieren. Künstliche Aromen können da nicht mithalten. Auf die Idee mit den ganzen Orangen muss man erst mal kommen. Wer gerade auf den orientalischen Geschmack gekommen ist, findet bei GekonntGekocht viele tolle orientalische Rezepte, die einfach zu Hause nachzukochen sind. Stöbern Sie durch die Länderküchen und finden Sie neue Inspirationen und spannende Rezeptideen.

Zutaten

- 2 Orangen
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 6 ganze Eier
- 1/2 TL Backpulver
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ofen auf 175 °C, Ober- und Unterhitze vorheizen, die 24 cm große Springform mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Orangen für ca. 1,5 - 2 Stunden in ausreichend Wasser weich kochen. Heraus nehmen die Kerne entfernen und mit dem Stabmixer (Mit Schale) pürieren, abkühlen lassen. (Dann hat der fertige Kuchen auch überhaupt keine Bitterstoffe)

Schritt3

Die Eier mit dem Zucker „weißschäumig“ aufschlagen. Die Mandeln und das Backpulver verrühren und zum Orangen Mus geben. In die Springform füllen und 40 min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Mit etwas Minze garnieren.

Orientalischer Orangen-Mandel Kuchen: Ein ganz besonderes Aroma

Das Besondere am Mandel-Kuchen ist zweierlei. Zum einen sind es die **ganzen Orangen**, die man für den Kuchen verwendet. Das meint auch die Schale. Und da man die Schalen mitkocht, sollte man in jedem Fall auf **Bio-Ware** zurückgreifen. Hierdurch gehen Sie sicher, dass die Orangen nicht durch Pestizide belastet sind. Die ganzen Orangen werden dann ganz einfach etwa 2 Stunden gekocht, sodass sie ihre Bitterstoffe verlieren.

Zum anderen überzeugt das Rezept durch die **Saftigkeit** des Kuchens. Er ist so schnell gemacht, dass man kaum glauben kann, dass nur 4 Zutaten ausreichen, um einen wahnsinnig aromatisch-saftigen Kuchen zuzubereiten. Das bekommen sogar Anfänger hin! Das GekonntGekocht Team

wünscht viel Spaß beim Backen und Stöbern durch die leckeren Backrezepte!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen, Vegetarisch **Tags:** einfach und schnell, frisch, fruchtig, köstlich, kuchen, vegetarisch, zutaten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)435
- KH (g)36
- Fett (g)23
- Eiweiß (g)14
- Ballast (g)4

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