

Zutaten:

4 Eier
1 Öko Orange
0,25 l Orangensaft
1 Öko Zitrone
175 g Zucker
150 g Mehl
½ TL Backpulver
80 g Butter
40 g gestiftete Mandeln
1 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 30min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß zu einem festen Eischnee.

Raspel die Schale von der Orange und der Zitrone ab. Presse die Früchte aus. Fülle den O-Saft soweit auf das es ¼ l Orangensaft ergibt. Gebe nun den O-Saft und den Zitronensaft in einen kleinen Topf (Später machen wir mit dem Saft weiter).

Schlage das Eigelb mit dem Zucker auf. Gebe die geraspelten Obstschalen mit in den Kuchenteig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz unter den Teig. Zerlasse die Butter in einer kleinen Pfanne und gebe sie zu dem Teig. Hebe nun den Eischnee unter den Teig.

Verteile nun die Mandeln gleichmäßig in die Form. Gebe den Teig in den Hochzeitsring (26cm). Backe den Orangenkuchen bei 175 eine halbe Stunde.

In der Zwischenzeit gebe 1 Esslöffel Zucker zu dem Orangensaft und erwärme den Saft, nicht kochen lassen.

Nach dem Backen stürze den Kuchen auf eine Tortenplatte und ziehe die Dauerbackunterlage ab. Steche die Torte mit einem Spieß vielmals ein.

Gebe den warmen O-Saft mit einem Löffel gleichmäßig über die noch warme Torte.

Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestäuben. -->