



**BISSEN
BESSER**

Orangenkuchen ohne Mehl

Zubereitung **30 MIN**

Gesamt **2H 30 MIN**

Schwierigkeit **LEICHT**

Kalorien / Portion **341 KCAL**

ZUTATEN | 12 Portionen

2	Orangen, unbehandelt
1	Vanilleschote
6	Eier
125 g	Butter
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Mandeln, gemahlen
1 TL	Zimt
1 Pck.	Backpulver
	Fett, für die Form
	Puderzucker, zum Besieben

Springform (24cm)

ZUBEREITUNG

- 1 Orangen in einen Topf geben, ausreichend mit Wasser bedecken und für 45-60 Minuten weich kochen. Abgießen, halbieren, die Kerne herauslösen und die Orangen samt Schale in einen Standmixer geben. Auf hoher Stufe fein pürieren. Abkühlen lassen.
- 2 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Springform einfetten.
- 3 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Eigelbe mit 125 g Zucker und der Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.
- 4 Gemahlene Mandeln, Zimt und Backpulver mischen und zusammen mit dem Orangenpüree unter die Eigelbmasse rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.
- 5 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Für 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Stäbchenprobe machen.
- 6 Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen, falls gewünscht mit Puderzucker bestäuben und servieren.

NÄHRWERTE

Nährwerte	pro Person
Energie	1.428 kj (17%)
Kalorien	341 kcal (17%)
Kohlenhydrate	23 g
Fett	24 g
Eiweiß	10 g