

# Saftiger Orangenkuchen mit zwei ganzen Orangen und Mandeln

Bevor es an's Backen geht müssen die Orangen erstmal abgekocht werden. Das heißt, dass sie tags zuvor für ca. zwei Stunden auf dem Herd gekocht werden. Genau, so wie sie sind, eben komplett! Dieser Vorgang soll das Bittere aus der Schale ziehen. Trotzdem würde ich schon beim Kauf der Orangen darauf achten, dass es welche sind, die nicht so eine dicke Schale haben. Ihr wisst ja, dass sich in dem weißen Teil der Schale die meisten Bitterstoffe verbergen. Ich habe sie über Nacht auskühlen lassen und am nächsten Tag von den Kernen befreit. Danach müssen die Orangen zerkleinert werden. Ich habe das von der Küchenmaschine erledigen lassen. Danach hatte ich ca. 250 g Orangenmus. Am nächsten Tag geht's weiter...

Backofen auf 190 Grad aufheizen.

Und das sind die restlichen Zutaten:

- 4 Eier
- 180 g gemahlene Mandeln
- 180 g Puderzucker
- 1 Teel. Backpulver



Eier und Zucker mit dem Mixer weißschaumig schlagen (3-5 Min.!) Dann die Mandeln und das Orangenmus, sowie das Backpulver vorsichtig, aber gründlich unterheben.

Den Teig in eine 20-22 cm Springform füllen und ca. 30 Minuten bei 190 Grad backen.

Ich habe unseren Kuchen mit einem Guss aus Puderzucker und Orangensaft, sowie etwas Orangenabrieb überzogen. Wer es nicht so süß mag überpudert ihn nur etwas mit Staubzucker.

Quelle: <http://souvlakiforthesoul.com/> © MaSaftige