

Orangen-Mandel-Kuchen

Ein saftiger Kuchen ohne Mehl, der durch das Verwenden ganzer Orangen einen einzigartigen Geschmack bekommt.



Für 12 Stücke

Schwierigkeitsgrad: knifflig

Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten, davon 100 Minuten Koch-/Backzeit, zusätzlich 1/2 Tag Abkühlzeit

Pro 100 g:

1022 kJ / 290 kcal

F: 17 g, davon 2 g gesättigte Fettsäuren, K: 25 g, davon 17 g Zucker, E: 9 g, Salz: 0,5 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

- 1 kg Orangen
- 5 Eier (Gr. M), kalt
- 400 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 300 g Mandeln gemahlen
- 200 g Kuvertüre Zartbitter

Zutaten aus dem Vorrat:

- 1 Prise Salz
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Orangen heiß waschen. Von einer Orange die Hälfte der Schale in Zesten reißen (oder abreiben), die andere Hälfte quer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zur Seite legen. - Die übrigen Orangen komplett in einen Topf mit Wasser legen bis sie gut schwimmen und mit Deckel eine Stunde lang köcheln, um die Bitterstoffe in der Schale zu reduzieren.
2. Ofen auf 180°C vorheizen, eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
3. Die Orangen vorsichtig aus dem Topf nehmen, ausdampfen lassen, teilen, die Kerne entfernen und nun die Orangen komplett mit Schale pürieren.
4. Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät steif schlagen. In einem anderen Gefäß Eigelb cremig schlagen, 300 g Zucker und Vanillezucker dazurieseln lassen und gut unterrühren, dann das Orangepüree und die Mandeln untermengen. Vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen 40-45 Minuten goldbraun backen, bis an einem eingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Aus Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Während der Backzeit die Orangenscheiben kandieren. Dazu 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, 100 g Zucker darin auflösen, die Orangenscheiben dazu geben und so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Scheiben fast durchsichtig sind, ggf. Wasser nachgeben. Die Scheiben herausnehmen und auf Butterbrotpapier abkühlen lassen und vierteln.
6. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, in einem Topf Wasser erhitzen und darauf eine Schüssel (am besten aus Metall) positionieren. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter unter Rühren schmelzen. Achtung: Die Schüssel darf keinen Kontakt mit dem Wasser haben, sonst wird die Schokolade zu heiß und es kommt zur Phasentrennung. Auch ist darauf zu achten, dass kein Wasser in die Schüssel mit der Schokolade kommt. - Die zerlassene Kuvertüre über den Kuchen gießen und mit einem Messer verteilen. Wenn der Guss etwas abgekühlt ist, 12 der kandierten Orangenviertel auf dem Kuchen verteilen, ebenso die Orangenzesten.