



Orangen-Mandel-Kuchen von Halima Pflipsen

Zutaten:

6 Bio-Orangen
150 g Weizenmehl Typ 405
200 g weiche Butter
200 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Mandeln
200 g Zucker
3 Eier
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Orangenblütenwasser
1 Prise Salz
150 g Joghurt
200 ml frisch gepresster Orangensaft (ungefähr 4 der 6 Orangen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Orangen heiß waschen und trocknen. Die Schale abreiben und zwei Orangen gleichmäßig in dünne Scheiben schneiden.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und gleichmäßig mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Die Orangenscheiben fächerartig in die Form legen.

Das Mehl einmal durchsieben und mit den Mandeln und dem Backpulver vermengen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Joghurt, Orangenblütenwasser, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen und kurz auf niedriger Stufe verrühren. Die Mehl-Mandel-Backpulver-Mischung vorsichtig unter die Eiermasse heben. Die Masse über die Orangenscheiben gießen und bei 180 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form komplett abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Den Kuchen auf einen großen Teller stürzen und das Backpapier behutsam abheben.

Bessaha! Guten Appetit!