

Zutaten

- 150 g sehr weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 75 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Mandelblättchen

Kuchen

Orangen-Mandelkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen saftigen Orangen-Mandelkuchen! Backen Sie mit uns und genießen Sie die süßen Aromen. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Schalenabrieb jeweils einer ½ Zitrone und Orange
2. Butter und gemahlene Mandeln für die Form
3. Butter mit Puderzucker, Schalenabrieb, Zimt und Vanillemark schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach hinzufügen. Eiweiß mit Zucker und der Prise Salz cremig aufschlagen und dann vorsichtig unter die Buttermasse heben. Gemahlene Mandeln und Backpulver mischen, dann ebenfalls unter die Buttermasse heben. Eine Springform/ Tarteform (26 cm Durchmesser) fetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen. Kuchenmasse in die Form geben und glatt verstreichen. Restliche Mandelblättchen auf der Kuchenoberfläche verteilen. Im Backofen bei 190 °C Ober- Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen.