Mandel-Orangen-Kuchen



Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Mandeln, gehobelt	165 g
Eier	4 St.
Zucker	110 g
Orangenmarmelade	250 g
Orangensaft	80 ml
Dinkelmehl, Type 630	150 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mandeln fettfrei ca. 3 Min. anrösten, dann abkühlen lassen und grob hacken. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und 2 EL Zucker (5 Lidl-Löffel) mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.

2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer weiteren Schüssel Butter, Eigelb und restlichen Zucker (22,5 Lidl-Löffel) mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Orangenkonfitüre, Orangensaft, Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 cm Ø) gießen und glattstreichen. Im Backofen ca. 40–45 Min. backen. Bei Bedarf die letzten ca. 15 Min. die Oberfläche mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

4. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Verzieren nach Belieben mit Mandeln und Puderzucker (2,5 Lidl-Löffel) bestreuen. In Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	354 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g