# Mandel-Orangen-Kuchen

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|---|---|
| Butter | 150 g |
| Mandeln, gehobelt | 165 g |
| Eier | 4 St. |
| Zucker | 150 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 mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.

2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer weiteren Schüssel Butter, Eigelbe und 130 g Zucker 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 glatt streichen. 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 bestreuen. In Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 231 kcal |
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 12 g |