

Orangenkuchen mit Mandeln

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	3 St.
Butter	200 g
Zucker	200 g
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Mandeln, gemahlen	100 g
Backpulver	2 TL
Crème fraîche	200 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

- 1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Orangen heiß waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einer Schüssel Butter und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Mandeln und Backpulver zugeben und vorsichtig unterheben. Anschließend Orangenschale und 100 ml Orangensaft untermengen.
- 3. Teig in eine gefettete Springform gießen und Orangenkuchen im Ofen ca. 30–35 Min. goldbraun backen.
- 4. In einer Schüssel Crème fraîche verrühren. Puderzucker und 2 EL Orangensaft zugeben und vermengen.
- 5. Orangenkuchen mit Mandeln aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Springform lösen und mit Creme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	289 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g