




Orangenkuchen mit Mandeln

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Mittel



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, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesens

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 Schneebesens 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. 45 Min. goldbraun backen.
4. In einer Schüssel Crème fraîche mit Puderzucker und 2 EL Orangensaft vermengen und abschmecken.
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
