Orangenkuchen mit Mandeln

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

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, 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