

Orangen-Mandel-Kuchen ohne Mehl

Dieser Kuchen schmeckt wie Urlaub auf Mallorca. Und er kommt ganz ohne Mehl aus. Stattdessen setzen wir auf ganze Orangen. Und wenn die vor sich hinköcheln, duftet es herrlich. "Mama, kochst du Capri-Sonne", war die Frage bei uns zuhause.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 90 Min. · Gesamtzeit 100 Min. · 22 Portionen

Zutaten

2 große Bio-Orangen
6 Eier
250 g Puderzucker
250 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Zutaten für die Creme (optional, denn der Kuchen schmeckt auch ohne Creme super lecker und saftig):

60 g weiche Butter
3-4 EL Frischkäse (am besten schmeckt der von der günstigsten Marke)
180 g Puderzucker
1 el Milch
1/2 TL Vanillepaste
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Zubereitung

1. Gebt 2 große Bio-Orangen in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser und lasst das Ganze anderthalb Stunden vor sich hinköcheln. Danach holt ihr die Orangen aus dem Topf (das Wasser braucht ihr nicht mehr), halbiert die Früchte, holt eventuelle Kerne heraus und schneidet vielleicht noch den Knubbel ab.
2. Die Orangen werden dann in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab püriert. JA...die ganzen Früchte...inklusive Schale und allem drum und dran.
3. Gebt dann 6 Eier und 250 g Puderzucker in eine Schüssel und schlagt das Ganze schaumig auf. Gebt 250 g gemahlene Mandeln und 1 TL Backpulver dazu und verrührt alles zu einem homogenen Teig. Dann hebt ihr das Orangen-Püree gleichmäßig unter.
4. Legt die Backform mit Backpapier aus und gebt den sehr flüssigen Teig hinein. Dann backt ihr den Kuchen ca. 40 Minuten bei 175°C Umluft.

- 5.** Der Orangen-Mandel-Kuchen ist richtig schön saftig, duftet herrlich und schmeckt einfach nur köstlich! Übrigens auch ohne Creme. Wenn ihr aber lieber eine (übrigens nicht zu süße) Creme wollt, gebt ihr 60 weiche Butter, 2-4 EL Frischkäse, 180 g Puderzucker, 1 EL Milch und ½ TL Vanillepaste in eine Schüssel und verrührt das Ganze mit einem Schneebesen zu einer Creme. Gebt anschließend die abgeriebene Schale einer Bio-Orange dazu und rührt sie gut unter. Verstreicht die Creme auf dem komplett ausgekühlten Kuchen und genießt das köstliche Aroma.