MANDEL-ORANGEN KUCHEN GANZ OHNE MEHL

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 45 Minuten |
Leicht | 1 Portion

Dieser Mandel-Orangen-Kuchen wird komplett ohne Mehl gebacken. Er besteht aus gemahlenen Mandeln und Orangen und ist einfach wunderbar luftig und locker. Das Rezept habe ich von einem Kochkollegen aus Neuseeland, mit dem ich vor Jahren zusammen auf einer Yacht gearbeitet habe. Es hat mich also um die Welt begleitet.

Schritt 01

Die Orangen gut waschen und in einem Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen. Mit Deckel abgedeckt für 10 Minuten köcheln lassen. Danach in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab die ganzen Orangen fein mixen. Die Masse abkühlen lassen.

Schritt 02

Die Mandeln mit dem Backpulver vermischen. Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz in einer Küchemaschine für 5-8 Minuten schön schaumig schlagen. Die abgekühlten Orangen mit den Mandeln vermischen. Dann nach und nach die schaumig geschlagenen Eier unter die Mandel-Orangen-Mischung heben.

Schritt 03

Der Ofen sollte auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt sein. Eine 28 cm Backform mit Backpapier auskleiden und die Masse einfüllen. 45-50 Minuten backen. Zum Testen ob der Teig durchgebacken ist die Holzstäbchenprobe machen.

Den Teig 15 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Nach weiteren 15 Minuten den Kuchen auf einen Teller stürzen und komplett abkühlen lassen.

Schritt 04

Für die Creme die Marscarpone mit etwas Orangenabrieb und 2-3 EL Orangensaft glattrühren. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Mascarpone mit etwa 1/3 der Sahne verrühren, dann den Rest unterheben. In einen Spritzbeutel füllen. Wer die Creme etwas süßen möchte, der kann die Sahne mit 1 EL Zucker aufschlagen. Die Creme so lange kaltstellen bis der Kuchen komplett abgekühlt ist. Dann den fertigen Kuchen damit einstreichen und ein paar Rosetten aufspritzen.

Schritt 05

Während der Kuchen im Ofen ist, kann man die Orangen vorbereiten. Dafür eine Orange in etwa 3mm dünne Scheiben schneiden. Einen Sirup aus dem Wasser und dem Zucker kochen. Die Orangen in kochendem Wasser für etwa 3 Minuten abkochen, dann in den Zuckersirup legen und so lange kochen, bis sie glasig sind. Zwischendrin immer mal wieder umdrehen und Wasser nachgießen. Das ganze hat bei mir 45 Minuten gedauert.

Mandel-Orangen Kuchen ohne Mehl - Thomas kocht

Zutaten

- 4 Bio Orangen
- 6 Eier (vorzugsweise Bio, Größe M)
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 225 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver (6 g)

Kandierte Orangenscheiben:

- 1 Bio Orange
- 150 g Zucker
- 150 ml Wasser (im Video habe ich 100 ml genommen, man muss aber ohnehin öfter Wasser nachgießen)

Mascarpone Creme:

- 500 g Mascarpone
- Etwas Orangenabrieb + 2-3 EL Orangensaft
- 200 ml Sahne
- Optional (1 EL Zucker)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 158

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: