



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 |