



Upside-Down-Cake mit Zitrusfrüchten

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Orangen	3 St.
Blutorangen	3 St.
Kumquats	5 St.
Zucker	6 EL
Bio Zitronen	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Butter	150 g
Eier	3 St.
Honig mit Orangenblüte	230 g
Mandeln, gemahlen	200 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	2 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Zwei Orangen halbieren und Saft auspressen. Übrige Orange, Blutorangen und Kumquats gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker auf niedriger Stufe karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen, köcheln, bis sich der Zucker auflöst. Gefettete Springform mit Karamell ausfüllen, Zitrusfrüchte darin dicht an dicht auslegen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
3. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig rühren. Eier und Honig abwechselnd zugeben und verrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver dazusieben und untermengen. Salz, Thymian, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft zugeben. Kuchenteig vorsichtig über die Zitrusfrüchte in der Springform verteilen und im Ofen ca. 45 Min. backen.
4. Honig-Mandel-Kuchen mit einem Zahnstocher testen, aus dem Ofen nehmen und heiß auf einen Teller stürzen. Vorsichtig, damit die Zitrusfrüchte nicht an der Springform haften bleiben. Honig-Mandel-Kuchen mit Orangen heiß servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g