



Menge 1 Kastenform



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

FEINER ORANGENKUCHEN

Einfacher Sandkuchen mit feiner Zitrusnote!



Zutaten

2	Bio-Orangen
1	Bio-Zitrone
250 g	Butter
200 g	Diamant Feinster Zucker
4	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Orangenlikör (z. B. Cointreau)
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	Orangengelee
50 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Bio-Orangen und Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Säfte separat auspressen.
2. Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Dann Salz, Orangenlikör, Orangen- und Zitronenschale sowie 2 EL Orangensaft und 1 EL Zitronensaft unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Mandeln mischen und zuletzt unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 45-50 Minuten backen.
4. Den noch warmen Kuchen auf ein Gitter setzen, mit erhitztem Orangengelee bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Tipp: Die Mandelblättchen schmecken noch besser, wenn sie zuvor kurz angeröstet werden!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.