

## Saftiger Orangenkuchen



Absolute Nachbackempfehlung! Saftiger Orangenkuchen mit tollem, intensivem Aroma.

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 35 min

---

### 1. ZUTATEN:

#### Für den Teig

- 2 Bio-Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Polenta
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 6 Eier
- 250 g heller brauner Zucker

## Für den Belag

3-4 Orangen

2 Blatt Gelatine

125 g Aprikosen-Marmelade ohne Stücke (ca. 100 ml im Original)

## ZUBEREITUNG

1. Zwei Bio-Orangen mit Schale in einem Topf mit Wasser geben und eine Stunde kochen. Die Orangen sollten immer mit Wasser bedeckt sein. Anschließend die Orangen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht einfetten.
4. Die gekochten, abgekühlten Orangen und den Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren.
5. Das Orangenmus in eine Rührschüssel mit Vanillezucker, Polenta und Backpulver geben und verrühren. Danach die gemahlene Mandeln unterrühren.
6. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen.
7. Die Polenta-Masse vorsichtig unterheben und den Teig in die Backform geben.
8. Für ca. 35 Minuten in der Ofenmitte backen. Stäbchentest machen (Einen Zahnstocher in den Boden stecken und wieder herausziehen. Klebt kein Teig daran, ist der Kuchenboden fertig).
9. Nach der Backzeit den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Für den Belag die Orangen schälen und von der weißen Haut befreien. Dazu mit einem scharfen Messer die Ober- und der Unterseiten der Orangen abschneiden, so dass sie auf einem Küchensieb stabil aufliegen. Nun von oben nach unten, der Rundung folgend, die Schale soweit abschneiden, dass keine weiße Haut übrigbleibt.
11. Anschließend die Orangen in Scheiben schneiden und die Oberseite des Kuchens dekorativ damit belegen.
12. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Marmelade in einem kleinen Topf

erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine ausdrücken und in die warme, passierte Marmelade einrühren, bis sie sich auflöst. Die Orangen mit der Marmelade bestreichen und festwerden lassen.