

ORANGEN=MAN=DEL=TORTE



🕒 30 min

- 1 Am Vortag **Orangen** heiß waschen, ungeschält im Topf knapp mit **Wasser** bedeckt **90 Min.** bei kleiner Hitze köcheln. Herausnehmen, zugedeckt abkühlen lassen. Die **Orangen** sollten mindestens **4 Stunden** liegen.

- 2 Am nächsten Tag **Orangen** vierteln, **Kerne** entfernen, mit der **Schale** im Blitzer (Mixer) gründlich pürieren.

- 3 **Eier, Zucker, Likör**, zerzupfte **Marzipan-** Rohmasse mit Rührhaken oder in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren - 5-10 Min.

- 4 Dann das Orangenpüree gründlich unterrühren.

- 5 Ofen auf 160° Umluft, 180° Ober/Unterhitze oder Gas Stufe 3 vorheizen.

- 6 26-cm-Springform mit **Backpapier** auslegen, das muss nicht präzise sein, die Ränder, die oben überstehen, werden erst nach dem Einfüllen abgeschnitten.

- 7 Gemahlene **Mandeln, Stärkemehl**, Prise **Salz** und **Weinstein-**Backpulver unter Mandeleischaum mit Orangenpüree rühren; sofort in die vorbereitete Springform gießen, dabei mit dem Teigschaber unten in die Ecken drücken. Überstehende Ränder etwas begradigen und sofort in den vorgeheizten Ofen schieben. Ca. **60-70 Min.** backen, dabei nach **40 Min.** nachschauen, ob Abdecken nötig ist. Nach **55 Min.** Stäbchenprobe machen: Wenn am Holzspieß (oder Stricknadel) kein **Teig** mehr klebt, ist der Kuchen gar. In der **Form** etwas abkühlen lassen.

- 8 Ist sehr saftig und schmeckt, einen Tag durchgezogen, am besten. Lecker dazu: Orangensalat und halb geschlagene **Sahne**.



ZUTATEN

für 4 Portionen

3	Orangen, unbehandelt (ca. 1 Kilo)
7	Eier
120 g	Brauner Zucker oder Honig
1 Schuss	Orangenlikör, Rum, Cognac etc.
400 g	Marzipan -Rohmasse
200 g	Mandel(n) gemahlen
40 g	Stärkemehl
1 Pck.	Backpulver (Weinstein-)
1 Prise	Prise(n) Salz