

Rezeptidee

Erdmandelkuchen mit Orangen-Zuckerguss



Zutaten Für 1 Kastenform à 25 cm (12 Stücke)

- 240 g Alnatura Süßrahmbutter (weich) + 1 EL für die Form
- 250 g Alnatura Puderzucker
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker
- 4 Alnatura Eier
- 250 g Alnatura Erdmandeln gemahlen
- 250 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 3 TL Alnatura Backpulver
- 2 EL Alnatura Orangensaft

Tipp: Stäbchenprobe: Stecken Sie einen Schaschlikspieß aus Holz in die höchste Stelle des Kuchens. Bleibt beim Herausziehen etwas Teig am Stäbchen haften, ist der Kuchen innen noch nicht gar und muss noch etwas länger backen.

Zubereitung: 10 Min. + 1 Std. Backzeit

Ofen vorheizen und Butter schaumig schlagen
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit 175 g Puderzucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes 3 Min. schaumig schlagen, dann nacheinander die Eier unterrühren.

Teig anrühren und Kuchen backen

In einer zweiten Schüssel Erdmandeln mit Mehl und Backpulver mischen und zügig unter die die Butter-Zucker-Eier-Mischung rühren. Kastenform buttern, Teig einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen 50–60 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen (Stäbchenprobe). Sollte der Kuchen zu dunkel werden, aber noch nicht gar sein, mit Backpapier abdecken und fertig backen. Den Kuchen 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Kuchen glasieren

75 g Puderzucker mit Orangensaft in eine Schale geben und daraus einen Zuckerguss anrühren. Mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.