

# Hier und heute



## Saftiger Orangenkuchen

Zitrusfrische im Winter: Marcel Seeger backt einen saftigen Orangenkuchen mit Mandeln und einer Glasur aus Bitterorangenmarmelade.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Kastenform von 25 cm Länge

### Zutaten

- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 4 Eigelb (Gr. M)
- 30 ml Orangenlikör, alternativ Orangensaft
- 20 ml Orangensaft
- 10 ml Zitronensaft
- abgeriebene Schale von circa 1-2 Bio-Orangen
- abgeriebene Schale von circa 1 Bio-Zitrone
- 150 g Weizenmehl, Typ 550
- 50 g Speisestärke
- 5 g Backpulver
- 100 g Mandeln, gemahlen

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform ausbuttern und anschließend bemehlen, alternativ mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier und die Eigelbe nach und nach dazugeben. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln vermischen.

Orangenlikör und Orangensaft unter die Butter-Eimasse rühren, dann Zitronensaft und den Schalenabrieb beider Zitrusfrüchte (Menge nach Belieben) unterrühren. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Den fertigen Rührteig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen. Den Orangenkuchen im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Orangenkuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und zehn Minuten stehen lassen.

**Tipp:** Wer mehr Biss und Aroma möchte, kann 75 g Orangeat unter den Teig geben.

### Zutaten Dekoration

- 100 g Bitterorangenmarmelade
- 30 g gehobelte Mandeln, geröstet

### Zubereitung

Die Bitterorangenmarmelade aufkochen und dann die Oberfläche des Orangenkuchens damit gleichmäßig bepinseln. Solange die Glasur noch feucht ist, die gerösteten gehobelten Mandeln auf die Kuchenoberfläche streuen.

**Tipp:** Nach dem Backen des Orangenkuchens die Restwärme des Ofens nutzen und die gehobelten Mandeln auf einem Backblech verteilt im Ofen hellbraun rösten.