
FASTIES - MANDEL- ORANGEN- KUCHEN MIT HIMBEEREN

Zutaten:

- 2 Bio-Orangen ca. 300 g (wenn keine Bio-Orangen verfügbar, einfach herkömmliche Orangen nehmen und zusätzlich Orangenzeste kaufen.)
- 400 g Himbeeren
- 5 Eier
- 200 g Rohrohrzucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 halber TL Kardamom
- 2 cl Rum
- Butter und Semmelbrösel

1. Die Bio-Orangen mit Schale in Stücke schneiden, Kerne entfernen. Mit 1 EL Wasser in einen kleinen Topf geben. Ca. 30 Minuten garen, den Rum und 2 EL Rohrohrzucker hinzufügen. Orangen so lange köcheln bis eine weiche Masse entsteht, dann Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Rand einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Boden mit Butter einfetten und mit ca. 1 EL Semmelbrösel ausklopfen.
3. Zu den abgekühlten Orangen den Kardamom hinzugeben und in einem Mixer fein pürieren.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers unterrühren.
5. In einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig rühren. Die Orangenmasse unterrühren. Die gemahlene Mandeln mit Backpulver und Vanillezucker unterziehen.
6. Den Eischnee langsam in die Mandelmasse unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die frischen Himbeeren verteilen und leicht andrücken.
7. Im vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen. Den Teig mehrmals prüfen. Wenn der Teig zu schnell dunkel wird, dann am besten mit einer Alufolie oder einem großen Teller bedecken.
Garprobe: Mit einem Holzspieß in die Teigmitte stechen - er sollte trocken und sauber sein.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Das frische i-Tüpfel:

250 g Topfen mit etwas Honig, Kardamom (nach belieben) und 3 EL Mandelmilch glatt rühren. Mit der Topfencreme den noch lauwarmen Kuchen Servieren!

Wir wünschen viel Freude beim Backen und einen guten Appetit :-)

Rezept und Fotos © Thomas Genser

