

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 Orangepüree 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 Orangepüree 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 |