

BLUTORANGENKUCHEN

ZUTATEN für 1 Kuchen (24 cm ø)

4 EL Rohrohrzucker
 2 EL Orangenlikör, z.B. Cointreau
 Saft von 2 Blutorange
 4 kleine Bio-Blutorange, mit Schale in Scheiben geschnitten



4 Eier
 150 g Rohrohrzucker
 150 g Butter, geschmolzen
 150 g Weizen- oder Dinkelmehl, glatt
 100 g blanchierte Mandeln gerieben
 1 Prise Salz, 1 Msp. Vanille, 1 Msp. Kardamom
 1 EL Maisstärke
 1 P. Backpulver
 Saft von 1 Blutorange
 1 EL Orangenlikör



1 EL Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Orangenlikör und Blutorange-saft in einem Topf erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist, dann die Blutorange-Scheiben einlegen, Deckel aufsetzen und etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

(Geschälte Orangenscheiben nur einmal ganz kurz aufkochen und abkühlen lassen.)

2. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Kuchenform mit Butter einfetten.

3. Für den Kuchenteig die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, die flüssige Butter einrühren. Das Mehl mit den geriebenen Mandeln, den Gewürzen, Stärke und Backpulver vermengen und zusammen mit dem Orangensaft und -likör unterheben.

4. Die Blutorange-Scheiben aus dem Sud nehmen (Sud beiseite stellen), etwas abtupfen und überlappend auf den Boden der Tortenform einlegen. Den Kuchenteig darüber verteilen und im Rohr rund 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

5. Blutorange-kuchen aus dem Rohr nehmen und sofort stürzen.

6. Den Orangensud mit der Marillenmarmelade kurz aufkochen, damit er leicht geliert und auf die Orangenscheiben pinseln.

