

Orangen-Portwein-Kuchen mit Mandeln



Die Zubereitungszeit beträgt etwa 30 Minuten plus eine knappe Stunde Backzeit.

Zutaten:

- 200 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- 3 Eier (Kl. M)
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 8 EL Orangensaft
- 125 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Portwein
- 40 g Mandelblättchen
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180° C Ober-/Unterhitze (165° Umluft).

Butter, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und 2 TL Orangenschale verrühren. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Weiter rühren, bis der Zucker gelöst ist. 4 EL Orangensaft zugeben.

Mehl, Mandeln, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten 50 - 55 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie abdecken.

Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die restliche Orangenschale und Orangensaft mit dem Vanillemark, der ausgekratzten Schote und dem Portwein in einem kleinen Topf erwärmen, nicht kochen und etwas ziehen lassen. Vom Herd nehmen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Den noch heißen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen. Kuchen mit Portwein-Orangensud beträufeln und abkühlen lassen.

Ich habe nicht den gesamten Sud darauf gegeben, mir wäre der Kuchen zu feucht gewesen. Evtl. gleich weniger Portwein erhitzen.

Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit! 😊