

**Kochen****Sabine Schütze****Montag, 15.01.2024****Orangenkuchen mit ganzer Orange****Zutaten:****Für den Kuchen**

200 g Mehl  
100 g Erdmandeln, gemahlen (alternativ Mandeln)  
140 Zucker  
150 g Butter  
1 Orange, groß, unbehandelt  
3 Eier  
1 Päckchen Backpulver

**Für die Glasur**

1/2 Orange, davon Zesten und Saft  
Puderzucker

**Zubereitung:**

1. Orange waschen und Enden abschneiden, in Stücke schneiden und fein pürieren.
2. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen, Kuchenform fetten.
4. Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl durch ein Sieb nach und nach dazugeben. Erdmandeln, Backpulver und geschmolzene Butter unterrühren.
5. Zum Schluss die pürierte Orange untermischen. Alles verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. In die Kuchenform füllen und etwa 45 Minuten backen.
6. **Für die Glasur:** Während der Kuchen im Ofen backt, Orange auspressen. Nach dem Backen den noch etwas warmen Kuchen mit dem Saft bestreichen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, nach Belieben mit Puderzucker und Orangenzesten dekorieren.