Orangenkuchen mit Marmorboden

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (12 Stücke)

» 5 Orange(n)
» 200g Nussnougat
» 2 TL Bohnenkaffee
» 4 Ei(er)
» 250g Butter/Margarine
» 250g Zucker
» 250g Mehl
» 2 TL Backpulver
» 3 EL Orangenmarmelade
» 1 Pk. Tortenguß (klar)
» 4 EL Orangenlikör
» 2 EL Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für den Teig 2 Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben und den Saft einer halben Frucht auspressen. Nougat zerbröckeln, im warmen Wasserbad schmelzen. Kaffeepulver in 1EL heißem Wasser auflösen, unter das flüssige Nougat rühren. Masse abkühlen lassen.

2. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter mit Zucker cremig rühren, nach und nach die Eigelbe und 2 ganze Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Ist der Teig zu fest, etwas Orangensaft dazugeben. Teig halbieren. In eine Hälfte das flüssige Nougat rühren, die andere mit Orangenschale und -saft vermengen. Je die Hälfte des Eischnees unter die Massen heben.

3. Erst den dunklen, dann den hellen Teig in die Form füllen, mit einer Gabel marmorieren. Ca. 65min backen. Etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen.

4. Für den Belag Orangen dick schälen, in dünne Scheiben schneiden. Marmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen, Kuchen damit überziehen. Orangenscheiben überlappend auf die Oberfläche legen. Guss nach Angabe zubereiten, dabei 4EL Wasser durch den Likör ersetzen. Über die Früchte geben. Tortenrand mit Mandelblättchen verzieren.

Nährwerte: 480kcal/E6g/F24g/KH56g pro Stück

angelegt am: 07.03.2005 Rezept-Nr: 1638

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke