

Saftiger Ricotta-Orangen-Mandelkuchen

Zutaten | 1 Springform 26 Ø ca. 12 Stück

Für den Teig:

6	Eier
150 g	brauner Zucker
150 g	weiche Butter
250 g	Ricotta
1	unbehandelte Orange, Saft und abgeriebene Schale
150 g	Mandeln gemahlen

Für den Belag

2	Orangen
3 EL	brauner Zucker
3	Blutorangen

Zubereitungszeit: 40 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Teig Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
- Butter, Zucker und Ricotta glatt rühren. Eigelbe und Orangensaft- und schale unterrühren. Eischnee und Mandeln ebenfalls unterheben.
- Für den Belag Orangen auspressen und den Saft auffangen. Saft mit 3 EL Zucker sirupartig einkochen. Blutorangen in schmale Scheiben schneiden.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Auf dem Boden Orangensirup und darauf die Orangenscheiben verteilen. Den Teig darüber gießen und glattstreichen.
- Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Danach etwas abkühlen lassen, den Ring von der Springform ablösen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 146 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
335 kcal	8,9 g	25,5 mg	22,5 g	103 mg

