

Mandel-Orangenkuchen

- 4-5 Eier
- 180g Zucker
- 250g Butter
- 2 Vanillezucker
- 200g Mehl
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Backpulver
- 1 Schnapsglas Cointreau-Likör
- 2 Orange-Back
- 50g Mandelstifte

- 1) Eier mit dem Zucker vermischen und 3 Minuten mixen.
- 2) Weiche Butter mit allen Zutaten bis zur den Mandelstiften zugeben und gut mixen, damit ein homogener, cremiger Teig entsteht.
- 3) Mandelstifte unterziehen.
- 4) Eine Backform mit „Pam´s Backspray“ auskleiden und den Teig einfüllen
- 5) Ca. 45 Minuten bei Unterhitze + Umluft 180° backen. Nach 20 Minuten mit einem Stück Alufolie abdecken.
- 6) Nach 35 Minuten die erste Stäbchenprobe machen.
- 7) Wenn der Kuchen durchgebacken ist, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- 8) Mit Puderzucker bestreuen.

