

Libanesischer Orangenkuchen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 1 Springform Ø 22 cm

2	ST	Orangen, bio - unbehandelt
6	ST	Eier, Größe M
250	g	Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
250	g	Zucker
1	TL	Backpulver
		1 Prise(n)Salz

Fett und Mehl für die Form

Herstellung:

1. Die Orangen gut waschen, ungeschält in einen Topf Wasser geben, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen.
2. Die Orangen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen, aufschneiden und die Kerne entfernen.
3. Die Orange mit Schale mit dem Mixer pürieren.
4. Die Springform einfetten eventuell mit etwas Mehl bestreuen und Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Eier in einer Schüssel verrühren.
6. Die übrigen Zutaten und das Orangenpüree hinzufügen und alles gründlich mischen.
7. Die Masse in die Springform füllen.
8. Auf der mittleren Schiene (des heißen Backofens) ca. 60 - 70 Minuten backen.
9. In der Form abkühlen lassen.

