

## Zutaten für eine Kastenform:

- 150 g Butter
- 220 g Rohrzucker
  
- 2 St. Eier
- 3 St. Eidotter
  
- 1 St. Orangen, Zesten reißen und fein hacken
- 1 St. Zitrone, Zesten reißen und fein hacken
- 6 EL Orangensaft
  
- 100 g Weizenmehl, glatt
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 60 g Orangeat, in feine Würfel
  
- 3 St. Eiweiß
- Salz
  
- Glasur:
- 100 g Orangenmarmelade
- Orangeat, feingewürfelt

## Herstellung:

1. Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren.
2. Eier und Eidotter nacheinander einrühren.
3. Orangen-, Zitronenzesten und Orangensaft in die Masse einarbeiten.
4. Beide Mehle und den gemahlene Mandeln miteinander vermengen und in den Butterabrieb einrühren.
5. Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter Masse heben.
6. In eine bebutterten und bemehlten Kastenform einfüllen und bei 175° C ca. 60 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen – Orangenmarmelade erwärmen - den Kuchen damit bestreichen und mit dem restlichen Orangeat bestreuen.

