

Rezept der Woche



Orangenkuchen mit Kardamomsirup

Für 1 Kranzform 2,4 l (Passt der Teig nicht in die Form, einfach eine weitere kleine Form füllen.)

Teig

- 2 große unbehandelte Orangen
- 1 TL Backpulver
- 6 Eier
- 220 g Zucker
- 150 g feiner Hartweizengrieß
- 150 g gemahlene geschälte Mandeln
- ½ TL gemahlener Kardamom

Sirup

- 2 große Orangen
- ½ Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 110 g Zucker
- ½ TL gemahlener Kardamom

Außerdem Butter und Mehl für die Form.

Für den Teig die Orangen heiß waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kranzform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl einstäuben.

Die Ober- und Unterseiten der gegarten Orangen abschneiden, die Früchte halbieren und die Kerne entfernen. Die Früchte samt Schale mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Backpulver untermischen.

In einer Schüssel die Eier verquirlen, dabei den Zucker einrieseln lassen und 6 min zu einer dickcremigen Masse aufschlagen. Die pürierten Orangen, den Hartweizengrieß, die gemahlene Mandeln und den Kardamom unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 55 min backen (mit Holzstäbchen prüfen). Den fertigen Kuchen etwa 45 min abkühlen lassen. Danach auf eine Kuchenplatte stürzen.

Für den Sirup die Orangen waschen, die Schale einer Frucht mit einem Zestenreißer oder einer Reibe fein abschälen. Die Schale der anderen Frucht mit einem Gemüseschäler ohne das Weiße in einem Stück spiralförmig abschälen. Den Saft einer Orange auspressen, die andere anderweitig verwenden. ½ Zitrone ebenfalls auspressen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen.

In einem Topf Zucker, 125 ml Wasser, Zitronen- und Orangensaft, Orangenzesten, die lange Orangenschale, Kardamom und Vanilleschote plus das Mark erhitzen. Ohne Deckel leicht sirupartig einköcheln lassen. Nach dem Abkühlen dickt er noch etwas nach. Vanilleschote entfernen und den Sirup durch ein Sieb streichen. Orangenzeste und -schale im Sieb gut abtropfen lassen, dann dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Den Sirup separat dazu reichen. Dazu passt Vanille- oder Zimteis.