



## Marokkanischer Orangen-Mandel Kuchen - 2 Stunden

### 1

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (20cm im Durchmesser) einfetten und mit Backpapier auslegen. Etwas Orangenschale zum Dekorieren beiseite stellen. Butter, restlich Orangenschale und Zucker in eine Schüssel schaumig schlagen. Die Eier portionsweise unterrühren. Grieß, Mandeln und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Dann mit Orangensaft unter die Buttermischung ziehen. Den Teig in die Form füllen und 30-40 min. backen, bis er gegangen ist und ein in die Mitte gestochener Holzspieß sauber bleibt. Den Kuchen 10 min. in der Form abkühlen lassen.

### 2

Für den Sirup Orangensaft, Zucker und Kardamomkapseln bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Mischung aufkochen und 4 min köcheln lassen, bis sie sirupartig eindickt.

## ZUTATEN

- 120 g weiche Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
- abgeriebene Schale von einer Orange und Saft von 1/2 Orange
- 120 g brauner Feinstzucker
- 2 Eier, verquirlt
- 175 g Grieß
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1,5 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- griechischer Joghurt zum Servieren
- **Für den Sirup:**
- 300 ml Orangensaft
- 130 g Zucker
- 8 Kardamomkapsel, zerdrückt

**3**

Den noch warmen Kuchen auf einen Teller stürzen und von oben mehrmals einstechen. Den Sirup in eine Schüssel seihen. Drei Viertel davon über den Kuchen gießen und 30 min. ziehen lassen. Dann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit Orangenschale dekorieren. Mit dem restlichen Sirup und dem Joghurt servieren.



REZEPT - LIMETTEN-HÄHNCHEN AUF AVOCADO-  
CARPACCIO