

Orangen-EVO-Mandelkuchen mit Orangenblüten

Iolanda Bustos Rezept www.iolandabustos.com



Zutaten:

- 3 Bio-Orangen, ganz mit Schale gekocht
- 200g brauner Zucker
- 150g Mandelmehl
- 150g Hafermehl
- 50ml Olivenöl Fontclara Arbequina
- 5 Eier
- 10 frische Orangenblüten oder ein Esslöffel Orangenblütenwasser
- 2g Salz

Optional Schokoladenüberzug:

- 180g schwarze Schokolade schmelzen
- 30ml Fontclara Arbequina hinzufügen
- Schokoladensplitter vor dem Backen zum Teig geben

Zubereitung:

- Die gekochten Orangen mit Schale und Fruchtfleisch mit einem Messer oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Kerne entfernen, falls vorhanden.
- In einer grossen Schüssel den Zucker und die Eier hinzufügen. Gut mischen und mit den restlichen Zutaten vermischen.
- Eine Form von ca. 25cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den gesamten Teig gleichmässig einfüllen.
- Den Teig bei 160 Grad ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne bräunliche Farbe hat und sich feine Risse bilden.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Einige Tage haltbar, falls er nicht vorher gegessen wird!