

Sephardischer Orangenkuchen mit Basilikumglasur

Zubereitungsdauer: 2 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

12 U.

Zutaten

2 St. mittelgroße, naturbelassene Orangen

250 g Zucker

250 g Mandelmehl

6 St. Eier

1 EL Backpulver

Zutaten für die Glasur:

6 St. (Blatt) Basilikum, frisch

1 St. Orange, naturbelassen

200 g Puderzucker / Zucker

Zubereitung

Die 2 Orangen waschen und in einen Topf mit Wasser geben, mit einem Teller o.ä. beschweren, damit die Orangen vollständig bedeckt sind und 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Orangen dem Wasser entnehmen, abkühlen lassen, dann halbieren und die Kerne entfernen. Mit dem Pürierstab die Orangenhälften in einem hohen Gefäß vollständig pürieren. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb und Zucker mit dem Küchenmixer schaumig schlagen. Orangenpüree in die Eigelbe einrühren. Backpulver mit dem Mandelmehl vermischen und mit der Ei-Orangenmischung verrühren. Die Eiweiß mit dem Küchenmixer steif schlagen und dann mit einem Küchenspatel unter die Ei-Mandelmischung ziehen.

Die Teigmischung in eine gut gefettete Springform geben (Silikonform ist sehr geeignet) und im vorgeheizten Ofen bei 180° eine gute Stunde backen. Wenn der Kuchen auf der Oberseite zu dunkel wird, mit einem Stück Alufolie bedecken. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Basilikum in kleine Stücke zupfen, mit dem Zucker vermischen und in etwa

4 Portionen in der Kaffeemühle zu Puderzucker verarbeiten. Dann den aromatisierten Puderzucker mit dem Saft einer halben Orange glatt rühren und auf der Oberfläche des ausgekühlten Kuchens verteilen.

Mit etwas Sahne, gerösteten Mandeln und einem Basilikumblättchen dekoriert servieren. Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.