

SAFTIGER ORANGEN-MARZIPAN-KUCHEN

Posted on 5. März 2017 by cookieundco



Categories: [Kuchen aus Rührteig](#), [Kuchen/ Gebäck](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegan/ vegetarisch](#)

Tags: [Amaretto](#), [backen](#), [einfach](#), [Kuchen](#), [Marzipan](#), [Orange](#), [Rührteig](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)



Passend zum heutigen Sonntag, habe ich für euch das Rezept für einen saftigen Orangen-Marzipan-Kuchen...einen einfachen, aber sehr leckeren Sonntagskuchen.

Der Kuchen ist sehr aromatisch und wie gesagt schön saftig und hält sich einige Tage frisch.

Daher kann dieser Orangen-Marzipan-Kuchen sehr gut vorbereitet und wunderbar einen Tag vor dem Verzehr gebacken werden. Mir persönlich schmeckt er sogar besonders gut, wenn er etwas Zeit hatte "durchzuziehen". Mir ist er süß genug, so dass ich ihn am liebsten einfach mit Puderzucker bestäubt esse, aber auch mit einem Schokoladen- oder Zuckerguss kann ich in mir sehr gut vorstellen. Vielleicht habt ihr noch andere leckere Ideen zum dekorieren?



Zutaten:

(für einen Zauberkasten, eine Kastenform 30x11 oder eine Gugelhupf-Form 22cm)

- 300g Mehl
- 200 - 250g Puderzucker (Je nach dem, wie süß ihr es mögt)
- 200g Marzipanrohmasse
- 100g gemahlene Mandeln (ich hatte blanchierte)
- 150g Öl (geschmacksneutral)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Tütchen (Bourbon-)Vanillezucker (20g)
- einige Tropfen Orangenöl (alternativ Aroma)
- 1 Prise Salz
- 50g Amaretto (alternativ Sprudelwasser)
- 1 große (Bio-)Orange, davon Saft und Schalenabrieb
- etwas Sprudelwasser
- etwas Puderzucker

*Wer den Teig mit dem Thermomix zubereitet, kann auch gerne statt dem **Puderzucker** normalen Zucker verwenden und diesen als erstes für 1 Min./ Stufe 10 zu Puderzucker vermahlen.*

Zubereitung Rührteig:

- Den Backofen auf 150°C Umluft oder 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Backform gut einfetten und mit etwas Mehl austreuen.
- Gegebenenfalls den Zucker im **Thermomix** für 1 Min./ Stufe 10 zu Puderzucker vermahlen.
- Das Marzipan (kurz vorher in den Gefrierschrank geben) mit einer groben Reibe in die Rührschüssel raspeln. **Thermomix**: Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden und mit dem Puderzucker zusammen für 6 Sek./ Stufe 6 zerkleinern. (Dann klebt die

Marzipanrohmasse nicht so zusammen.)

- Wer nicht mit dem **Thermomix** arbeitet, fügt jetzt den Puderzucker hinzu.
- Die Schale der Orange mit einer feinen Reibe abreiben. Bitte darauf achten, nur die orangefarbene Schale abzureiben. (Der weiße Teile der Orangenschale schmeckt bitter.)
- Den Saft der Orange auspressen und zusammen mit dem Amaretto abmessen bzw. abwiegen. Mit dem Sprudelwasser auf insgesamt 150g /ml auffüllen.
- Nun werden die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz, dem Orangenöl und dem Orangen-Amaretto-Sprudel-Gemisch sowie dem Öl in die Rührschüssel /Mixtopf mit dem Marzipan und dem Puderzucker gegeben und mit einem Mixer (Rührstäbe) oder einer Küchenmaschine (mit dem **Flexi-Rührer***) schaumig gerührt. **Thermomix**: 1 Minute / Stufe 4
- Anschließend werden die geriebenen Mandeln, das Mehl sowie das Backpulver hinzugefügt und kurz unter gerührt. **Thermomix**: 20 Sek./Stufe 5
- Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen.
- Die Backform auf dem Rost in den Backofen schieben (unteres Drittel) und für etwa 60 -70 Minuten backen. (Evtl. nach einiger Zeit mit Alufolie abdecken, wenn der Kuchen zu stark bräunt.)
- Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
- Nach Ende der Backzeit den Kuchen kurz auf dem Abkühlgitter auskühlen lassen und dann aus der Backform stürzen.
- Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, kann er mit Puderzucker bestäubt serviert werden.
- Wer möchte, kann statt Puderzucker natürlich auch einen Zuckerguss (z.B. mit Orangensaft oder Amaretto angerührt) oder einen Schokoguss über den Kuchen geben. Eine Anleitung zur Herstellung von Schokoguss und Zuckerguss findet ihr in diesem Rezept.

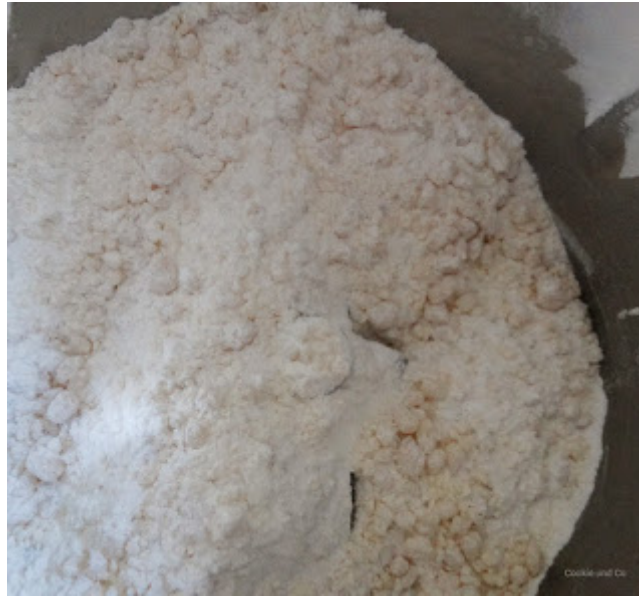
Ich backe den Kuchen am liebsten einen Tag vor dem Verzehr, damit er durchziehen kann und sich die Aromen entfalten.



Schnell gemahlener Puderzucker



Marzipanrohmasse zum Puderzucker geben und...



...zerkleinern.



Die Orangenschale dazu geben.



Die fein abgeriebene Orange.



Der fertige Teig geht jetzt in den Backofen
und...



...sollte nach dem backen dann ungefähr so aussehen.



Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch. ♥