





Orangen-Weihnachtstorte

Fruchtiger Kuchen zu Weihnachten oder in der Adventszeit

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

4 Orangen
200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 TL gemahlener Zimt
4 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

4 EL Orangenmarmelade oder
Aprikosenkonfitüre
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

3 1/2 Orangen schälen, so dass die weiße Haut dabei mit entfernt wird. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. 1/2 Orange auspressen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Vanille-Zucker, Zimt, Rum-Aroma und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf mittlerer Stufe abwechselnd mit dem Orangensaft unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Orangenscheiben auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.



3 Verzieren:

Marmelade oder Konfitüre glatt rühren und den Kuchen damit noch warm bestreichen. Anschließend mit Pistazien bestreuen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

