

SIZILIANISCHER ORANGENKUCHEN



150 g Butter	Zuckerglasur
3 Freilandereier	2 EL Ricotta
150 g Zucker	2 EL Staubzucker
1 Orange	etwas Zitronensaft
100 g Mandeln klein, geriebe	
200 g Mehl glatt	
1 Packung Backpulver	
1 Packung Vanillezucker	
1 Prise Salz	

Butter schmelzen lassen, bis sie flüssig ist, abkühlen lassen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Orange mit Schale in kleine Stücke schneiden und fein pürieren.

Dann Mehl, Mandeln, Backpulver und flüssige Butter unter die Eiermasse rühren.

Jetzt noch das Orangenpüree sowie eine Prise Salz unterrühren.

Die Masse in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170° ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Für die Glasur alle Zutaten miteinander verrühren und über den ausgekühlten Kuchen gießen. Mit frisch geriebener Orangenschale verfeinern.