

Orangen-Grießkuchen



TIPP

Anstelle von Honig kann auch ein brauner Rohrzucker verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN (24 cm Durchmesser):

Für den Teig:

2 RIVER VALLEY Orangen,
2 GUTSGLÜCK zimmer-
warme Eier (M),
150 g ARDILLA Mandeln,
120 g KÜCHENSTOLZ Grieß,
100 g LANDFEIN zimmer-
warme Butter,
80g BIO SONNE Honig,
2 EL ARDILLA Mandeln
(in der Küchenmaschine gehobelt),
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver, 1 Prise Salz

Topping:

1 BIO SONNE Vanilleschote,
60 g BIO SONNE Honig,
150 ml TRIMM Orangensaft

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die weiche Butter zusammen mit dem Abrieb und Saft einer Orange, Salz und Honig cremig aufschlagen.
2. Im Anschluss die beiden Eier nacheinander unterrühren.
3. Außerdem die Mandeln möglichst fein mit der Küchenmaschine mahlen – danach zusammen mit Grieß und Backpulver unter ständigem Rühren zur Teigbasis geben.
4. In der Zwischenzeit eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand gründlich fetten.
5. Außerdem den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen.
6. Die Orange für den Boden in dünne Scheiben schneiden und den Boden der Backform damit auslegen – dann den

Teig darüber geben und gleichmäßig verteilen.

7. Zum Schluss mit Mandelblättchen bestreuen und für 20–25 Minuten goldbraun backen.

8. Währenddessen den verbliebenen Honig mit Orangensaft und dem Mark einer Vanilleschote zu einem Sirup einkochen.

9. Den gebackenen Kuchen kurz abkühlen lassen, behutsam auf ein Kuchengitter stürzen und mit einem Holzspieß mehrfach einstechen.

10. Zum Schluss den vorbereiteten Sirup über den noch warmen Kuchen gießen und vollständig abkühlen lassen.