

FRANZÖSISCHER ORANGENBISKUIT

Zutaten

40g Mandelblättchen, 4 Eier, 1 Prise Salz, 180g Zucker
75g Mehl, 25g Speisestärke, ½ TL Backpulver, Schale von 1 Bio-Orange,
80g flüssige Butter, ¼ l frisch gepresster Orangensaft
Saft von 1 Zitrone, 1EL Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Das Backpapier mit Butter fetten und gleichmäßig mit Mandelblättchen bestreuen. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf hoher Stufe schaumig schlagen.

Die Eigelbe in einer zweiten Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe hell schaumig schlagen und dabei den Zucker zufügen. Mehl, Speisestärke und

Backpulver mischen und durch ein Sieb auf das Eigelb geben. Die Orangenschale und die lauwarmer flüssige Butter zufügen und alles auf niedrigster Stufe unterziehen. Ein Drittel der Eigelbmasse mit einem Spatel oder einer Schaumkelle behutsam unter den Eischnee ziehen,

dann die restliche Eigelbmasse unterheben und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Dabei nicht zu viel und zu stark rühren - gerade so, dass die Masse gut vermischt

ist. Die Biskuitmasse gleichmäßig in die Springform einfüllen und in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben. Den Biskuit 30 - 35 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und

kurz abkühlen lassen. Den Rand mit einem kleinen, scharfen Messer von der Springform lösen und den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen. Den Springformboden abnehmen und das

Backpapier vorsichtig abziehen. Die mit Mandeln bestreute Oberfläche vielfach mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel einstechen. Orangen- und Zitronensaft sowie 1 EL Zucker in einem Topf leicht erwärmen und die Flüssigkeit gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Den Kuchen mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und den Kuchen nach Belieben in Würfel, Streifen oder Kuchenstücke schneiden.