

# Orangenkuchen (glutenfrei)

Gesamtzeit 45 Min.

## ZUTATEN

8 Portion(en)

### Zutaten für eine Kuchenform (Durchmesser 18cm):

<b>2</b>	Bio-Orangen
<b>1 EL</b>	Butter für die Form
<b>170 g</b>	Mandelmehl + für die Kuchenform
<b>8 g</b>	Backpulver
<b>6</b>	Eier
<b>250 g</b>	Birkenzucker Vanille einer halben Vanilleschote
<b>1 TL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce

### Zutaten für die Deko:

<b>0,5</b>	Orange
<b>2</b>	Zweige Rosmarin Etwas Staubzucker Geschlagenes Schlagobers

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Wasser in einem Topf für die Orangen zum Kochen bringen. Orangen heiß abwaschen und in das kochende Wasser geben und insgesamt 40 Minuten kochen. Dabei dreimal das Wasser wechseln, d.h. abgießen und neu kochen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass die Orangen bitter werden.

### Schritt 2

Orangen anschließend etwas abkühlen lassen, vierteln und die gekochten Orangenviertel in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und fein pürieren (Marmelade-Konsistenz).

### Schritt 3

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Kuchenform ausfetten und mit etwas Mandelmehl rundum bestäuben.

### Schritt 4

Mandelmehl, Backpulver, Eier, Birkenzucker, Vanille und Sojasauce ebenfalls in die Küchenmaschine geben und alles gut verrühren.

### Schritt 5

Masse in die vorbereitete Kuchenform geben und Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50-60 Minuten backen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Orangen in feine Scheiben schneiden, an einer Stelle etwas einschneiden, etwas eindrehen und mit dem

Rosmarin dekorativ auf den Kuchen geben. Etwas Staubzucker an den Kuchenrand geben und servieren.