

UPSIDE-DOWN-ORANGENKUCHEN

ZUTATEN

- 4 Bio-Orangen
- 3 Eier
- 100 g b*Mandeln, gemahlen
- 100 g b*Haselnüsse, gemahlen
- 120 ml b*Ahornsirup, mild
- ½ TL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 100 g Butter, weich
- 1 Schuss Mineralwasser
- 6 EL b*Honig

... SO GEHT'S

1. Bio-Orangen waschen und trocken tupfen. Die Schale von 2 Orangen abreiben und den Saft auspressen.
2. Orangensaft mit Honig aufkochen bis der Honig aufgelöst ist, dann ca. 10 Minuten einreduzieren. Anschließend abkühlen lassen, sodass ein dickflüssiger Sirup entsteht.
3. Für den Teig Orangenabrieb, Butter, Ahornsirup, Salz, Zimt, Mehl, Backpulver, Eier und Nüsse zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Ggf. noch einen Schuss Mineralwasser hinzugeben.
4. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Boden gleichmäßig mit dem Honig-Sirup bedecken.
 5. 2 Orangen in sehr dünne Scheiben schneiden und den Boden der Form damit auslegen.
 6. Nun den Teig vorsichtig über die Orangenscheiben verstreichen.
 7. Den Kuchen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten backen bis er eine leichte Bräune bekommt.
 8. In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT