

Hier und heute



Mallorquinischer Mandelkuchen mit Orangenkompott

Marcel Seeger bringt mit seinem Mallorquinischen Mandelkuchen den sonnigen Süden auf die Kaffeetafel. Ohne Butter und Mehl wird diese aromatische Spezialität von der Balearen-Insel besonders saftig. Unser Konditormeister serviert dazu ein feines Orangenkompott.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für eine Form von 26 cm Durchmesser)

Zutaten für mallorquinischen Mandelkuchen

- 6 Eier (Gr M)
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 300 g gemahlene Mandeln
- 2 g Backpulver
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise gemahlener Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech setzen. Die Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Orangen- und Zitronenschale abreiben und etwas davon mit den gemahlenden Mandeln, dem Backpulver und dem Zimt vermischen. Die Mandelmischung unter die aufgeschlagene Eiermasse geben und beides behutsam miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Tipp: Vorsichtig rühren und nur solange wie nötig, damit die Masse schön locker bleibt.

Die fertige Mandelkuchenmasse in den Tortenring füllen, glattstreichen, in den Ofen geben und circa 45 Minuten goldbraun backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls die Backzeit noch einmal kurz verlängern.

Nach dem Backen den Mandelkuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann den Tortenring und das Backpapier vorsichtig entfernen und die Oberfläche dünn mit Puderzucker besieben.

Dekotipp: Wer mag, kann von den Zitrusfrüchten noch einige Zesten abschälen und diese dekorativ auf der Oberfläche verteilen.

Tipp: Der Mandelkuchen bleibt ca. fünf Tage frisch. Sie können ihn aber auch gut einfrieren – ganz oder auch stückweise.

Zutaten für das Orangenkompott:

- 4 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

Hier und heute



- 30 g Zucker
- 90 g Orangenlikör, alternativ Orangensaft
- 10 g Speisestärke
- 1 Msp. Kardamom

Zubereitung

Zwei Orangen schälen und filetieren. Dabei möglichst viel von den weißen Häutchen entfernen, da sie Bitterstoffe enthalten. Die übrigen Orangen halbieren und auspressen. Auch die Bio-Zitrone halbieren und auspressen.

Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Dann mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Anschließend weiter erhitzen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

Orangenlikör, Vanillemark und Kardamom zufügen und alles circa zehn Minuten köcheln lassen. Zwei Esslöffel des Suds mit der Speisestärke verrühren und damit den gesamten Sud abbinden.

Nun die Orangenfilets dazugeben und alles zu einem Orangenkompott verrühren.

Das fertige Kompott zusammen mit den Stücken des Mallorquinischen Mandelkuchens servieren.

Gutes Gelingen!