

Glutenfreier Orangen-Mandel-Kuchen mit Orange

Zutaten

3 Eier, getrennt 2/3
Tasse weißer Zucker
1/4 Tasse Reismehl
1 Teelöffel gemahlener Zimt
1/2 Tasse Orangensaft
1 1/2 Tassen fein gemahlene
Mandeln (Mandelmehl)

2 Esslöffel schwere Sahne 2
Becher weißer Zucker
1 Tasse Orangensaft
1 Esslöffel geriebene
Orangenschale 1/2 Tasse Butter
4 Eiweiß

Wegbeschreibung

Heizen Sie den Ofen auf 325 Grad F (165 Grad C) vor. Eine 10-Zoll-Springform mit Kochspray einfetten und mit Reismehl bestäuben.

In einer großen Schüssel die Eigelbe mit 2/3 Tasse Zucker mit einem elektrischen Mixer dick und blass aufschlagen. Dies dauert etwa 5 Minuten. Reismehl und Orangensaft unterrühren, dann das Mandelmehl und den Zimt unterheben.

In einer separaten Glas- oder Metallschüssel 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. Unter die Mandelmischung heben, bis alles gut vermischt ist. In die vorbereitete Form gießen und gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. In der Form auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Mit einem Messer am äußeren Rand des Kuchens entlangfahren, um ihn aus der Form zu lösen.

Für die Orangensauce die Butter und 2 Tassen weißen Zucker in einer mittelgroßen Schüssel cremig rühren. Die Sahne einrühren und die Schüssel über einen Topf mit kaum kochendem Wasser stellen. Orangensaft und -schale unterrühren. 4 Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Unter die Orangensauce heben. Mit einem Löffel über den Kuchen geben und sofort servieren.

