

Orangen-Mandel-Kuchen mit Likör

Super saftiger Orangen-Kuchen hört sich doch klasse an, oder? Dieser schnell zubereitete Kuchen ist perfekt für ein herbstliches Kaffeekränzchen mit der Familie oder mit Freunden. Es werden nicht soviel Zutaten benötigt (der Likör kann auch weggelassen werden) und schmeckt garantiert jedem Besucher.



Bisher hatte ich nur Rührkuchen mit Zitronen gebacken, aber ich muss sagen, gerade im Herbst ist ein Orangenkuchen richtig lecker. Er kam auch bei meiner Familie sehr gut an, und an einem Tag war er fast aufgeessen. Aber so muss es ja auch sein, oder?





Für diesen Orangen-Kuchen mit Mandeln braucht man nicht viel Zeit und Zutaten. Wie Ihr wisst, stehe ich nicht gern sehr lange in der Küche, denn ich bevorzuge Rezepte mit kurzer Zubereitungszeit. Dieser Kuchen gelingt jedem und schmeckt vorzüglich. Er ist soooo schön saftig und dieser Orangengeschmack ist unübertrefflich. Den Kuchen müsst Ihr unbedingt probieren. Hier kommt das Rezept für Euch:





Das Rezept für den Orangen-Mandel-Kuchen mit Likör:

Zutaten für den Teig:

- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 180 g neutrales Öl
- 4 Eier
- 200 ml Orangensaft
- 50 ml Orangenlikör
- 150 g Orangenmarmelade
- 100 g gehackte Mandeln
- 270 g Dinkelmehl (aber auch anderes Mehl ist möglich)
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Orangenguss:

- 180 g Puderzucker
- 4 EL Orangensaft

Zubereitung:

1. Öl, Zucker, Vanillinzucker verrühren.
2. Nach und nach die Eier unterrühren.
3. Orangensaft, Likör und Marmelade dazugeben und weiterrühren.
4. Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Masse sieben.
5. Mandeln dazugeben und einige Minuten rühren bis eine cremige Masse entstanden ist.
6. In eine gefettete Kastenform gießen und für ca. 60 Minuten bei 170°C (Umluft) goldbraun backen.
7. Puderzucker mit dem Orangensaft mischen und über den erkalteten Kuchen geben.

Den noch warmen Kuchen mit einer leckeren Tasse Kaffee genießen!

Ich wünsche guten Appetit!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere leckere Kuchenrezepte:

- [Zwetschgen-Schmand-Kuchen](#)
- [Zitronen-Eistee-Kuchen](#)
- [Johannisbeer Käsekuchen mit Streuseln](#)
- [Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping](#)
- [Himbeerkäsekuchen](#)
- [Apfel-Schoko-Kuchen](#)
- [Schokokuchen mit Crunch](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)