

Orangentorte

von Marita Winkelmann

- 125 g weiche Butter
- 250 g Honig
- 1 Pk. Weinstein-Backpulver
- abger. Schale von 2 Orangen (unbehandelt)
- 6 El. Orangensaft
- 150 g geriebene Mandeln
- 200 g Weizenvollkornmehl
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Weinsteinbackpulver
- 3 El. Weinbrand
- $\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne
- 50 g geröstete Mandelblättchen

Die Butter mit dem Honig schaumig rühren.

Orangenschale und 2 El Orangensaft dazugeben.

Die geriebenen Mandeln unterrühren.

Zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben.

Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 190° C vorheizen.

Den Rand der Springform einfetten und den Boden mit gefettetem Pergamentpapier auslegen.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Auf der untersten Leiste etwa 40 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter 10 Min. abkühlen lassen und den Springformrand vorsichtig lösen.

Danach die Torte auf eine Platte stürzen und das Pergamentpapier abziehen. Anschließend auf eine zweite Platte stürzen.

Den restlichen Orangensaft mit dem Weinbrand verrühren und die Torte damit bestreichen.

Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Torte damit bestreichen und mit Mandelplättchen verzieren.

Diese Torte schmeckt besonders gut, wenn sie zwei Tage an einem kühlen Ort durchgezogen ist.