

## **Libanesischer Orangenkuchen - glutenfrei**

Dieser Kuchen passt perfekt in die Winterzeit. Der wundervolle erheiternde Duft der Orangen erinnert uns an Sommer und Sonne - das tut an einen kalten Wintertag an dem es vielleicht sogar stürmt und schneit einfach gut.

Zubereitung 20-30 Minuten

Backzeit 60-70 Minuten

FÜR EINE BACKFORM Ø 26 CM

70 g Leinsamen, gelb und gemahlen

200 ml Wasser

100 g Mandeln, geröstet und gemahlen

2 Orangen, unbehandelt

160 g Reismehl

150 g Vollrohrzucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Kurkuma

1 Prise Kardamom

1 TL Zimt

1 Prise Salz

GARNITUR:

getrocknete oder frische Calendulablüten

Puderzucker

Leinsamen in 200 ml Wasser 15 Minuten quellen lassen.

Mandeln 10-15 Minuten im Backofen rösten, abkühlen lassen und mahlen.

Die ganzen Orangen in Wasser 20 Minuten weich kochen.

Mit einem Messer in die Orangen stechen und testen, ob sie durchgängig weich sind - ggf. etwas weiter kochen. Sie sollten nicht platzen.

Wasser abgießen, Orangen abkühlen lassen, durchschneiden, Kerne und Stielansätze entfernen und kleinscheiden. Im Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Für den Teig alle Zutaten einschließlich dem Orangenpüree in eine Schüssel geben und mit einem Löffel oder Rührgerät kurz vermengen, sodass ein gleichmäßig luftiger Teig entsteht.

Den Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Form füllen und bei 175 ° ca. 60 Minuten backen.

Zahnstochertest machen.

Vor dem Servieren mit Puderzuckerregen und Calendulablüten verzieren.

Tipp

Mach deinen Puderzucker aus Rohrohrzucker selbst. Dazu gebe etwas Rohrohrzucker in den Hochleistungsmixer und mahle ihn kurz auf höchster Stufe zu Puderzucker.