



## Rezept-Tipp

### Blutorangen-Mandelkuchen mit Joghurt-Topping



**Bildunterschrift:**

Blutorangen-Mandelkuchen  
mit Joghurt-Topping

**Fotocredit:** Valensina/  
Katrin Winner

**(Für 1 Springform mit 26 cm  
Durchmesser)**

**Für den Teig:**

6 Eier (M)  
1 Prise Salz  
200 g brauner Zucker  
300 g sehr weiche Butter (+ etwas  
mehr zum Einfetten)  
300 g Mandeln (gemahlen)  
2 Msp. Kardamom  
1 EL Orangenabrieb-Pulver  
250 ml Aromatische Blutorange aus  
der Cool Collection von Valensina  
100 g Dinkelmehl  
1 Päckchen Backpulver

**Für den Blutorangen-Sirup:**

250 ml Aromatische Blutorange aus  
der Cool Collection von Valensina  
3-4 EL Zucker

**Für den Guss:**

100 g Sahnejoghurt  
1 EL gesiebter Puderzucker

**Zum Garnieren:**

Blutorangenfilets zum Garnieren

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Alle übrigen Teigzutaten mit dem Eigelb cremig rühren. Das Eiweiß unter den Teig ziehen und diesen in eine gefettete Springform füllen. Dann im Ofen etwa 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen, um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist.
2. Für den Sirup 250 ml Blutorangensaft und Zucker in einem kleinen Topf so lange köcheln lassen, bis alles eine sirupartige Konsistenz hat.
3. Den Kuchen herausnehmen, mit einem Stäbchen kleine Löcher einstechen und die Kuchenoberfläche gründlich mit dem Blutorangensirup beträufeln. Dann abkühlen lassen.



4. Für den Guss Joghurt und Puderzucker glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen. Nach Belieben mit Blutorangenfilets verzieren.

<b>Zubereitungszeit:</b>	<b>45 Minuten</b>
<b>Backzeit:</b>	<b>50 – 60 Minuten</b>
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	<b>Einfach</b>

#### **Valensina: Fruchtsaftkompetenz seit 1966**

*Höchste Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Früchte sind die Basis für die Erfolgsgeschichte der Marke Valensina. Das Unternehmen greift seit jeher mit vielfältigen Fruchtkreationen das Bedürfnis der Verbraucher nach Vielfalt im Saftglas auf. Zum Valensina-Sortiment gehören gekühlte und ungekühlte Fruchtsäfte, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als Limited Editions. Alle Fruchtsäfte von Valensina sind frei von Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, Zuckerzusätzen, Geschmacksverstärkern und allen E-Nummern. Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind der Garant für den Erfolg des renommierten Fruchtsaftproduzenten.*

*Die Marke Valensina ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.*

---

#### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Schirin Kunzendorf, Sendlinger Straße 31, 80331 München,  
Tel.: 089 23 23 63 41, valensina@kommunikationpur.com