

ORANGEN - MARZIPAN - KUCHEN



ZUTATEN

- 200g Marzipanrohmasse
- 3 BIO-Orangen
- 250g Pflanzenmargarine
- 240g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200g Seidentofu
- 250g Mehl, glatt
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz

• 80g Speisestärke

Außerdem: Ein wenig Pflanzenmargarine zum Einfetten der Springform

FÜR DIE GLASUR

- 250g Puderzucker
- 5EL Zitronensaft
- 5EL Limocello

ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen! Marzipan fein reiben. Orangen heiß abspülen, Schale fein abreiben, den Saft auspressen, mit dem Marzipan mischen und mit dem Handmixer schaumig rühren. • Pflanzenmargarine, Zucker, Vanillezucker, Seidentofu unter die Marzipanmasse kühlen, wieder schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Speisestärke vermengen und löffelweise in den Teig rühren. • Springform einfetten und bemehlen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im Rohr bei 160° Umluft ca. 45min. lang backen.
- Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft, Limocello verrühren und den Guss über den ausgekühlten Kuchen gießen. Eventuell mit Orangestreifen oder kandierten Orangen verzieren.