Gestürzter Orangenkuchen

## Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Zutaten für 6 Portionen

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Blech à 24 cm Ø |
|  | Butter fürs Blech |
| 3 | Orangen |
| 180 g | weiche Butter |
| 120 g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 2 dl | Orangensaft |
| 120 g | Mehl |
| 100 g | geriebene Mandeln |
| 2 TL | Backpulver |

Blech ausbuttern. Backofen auf 180 °C vorheizen. Orangenschale samt weisser Haut wegschneiden. Orangen in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Orangenscheiben ins Blech legen.

Butter und 3/4 des Zuckers schaumig rühren. Eier und die **Hälfte des Orangensafts** dazugeben.

Mehl, Mandeln und Backpulver dazugeben und unter die Masse heben. Teig über die Orangen giessen und glatt streichen.

In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

Restlichen Orangensaft mit restlichem Zucker sirupartig einkochen. Zum Servieren Biskuit stürzen und mit Sirup bestreichen.