

Blutorangenkuchen mit Allgäuer Schbord Glasur (24 cm)



Teig:

165 g Butter
120 g Zucker
4 Eier
80 g Mandeln
250 g Mehl
3 TL Backpulver
2 Blutorangen
1 EL Rum

1 Blutorange



zum Dekorieren:

45 ml Allgäuer Alpenwasser Schbord
40 g Zucker
6-7 Zweige Tymian
ca. 60 g – 100 g Puderzucker

So geht's

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben und gut verrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Den Abrieb beider Blutorangen, sowie den Saft 1 Blutorange unterrühren und den Teig für 2-3 min rühren. Die zweite Blutorange filetieren und in kleine Stücke schneiden, unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Die letzte Blutorange schälen und in 6 Scheiben schneiden. Kreisförmig auf den Teig legen und bei 175 °C (Umluft) ca. 45 min backen.

Auskühlen lassen, in der Zwischenzeit die Glasur und Dekoration herstellen.

Für die Dekoration zuerst einen Sirup herstellen. Dazu Allgäuer Alpenwasser Schbord und Zucker in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Minuten zu Sirup einkochen.

Den Thymian darin eintauchen, abklopfen, mit Puderzucker bestäuben und auf einem Backpapier trocknen lassen. Restlichen Thymian in den Sirup geben und ziehen lassen.

Dann Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem, durch ein Sieb gegossenen, Sirup vermengen bis eine zähflüssige Glasur entsteht. Diese auf den ausgekühlten Kuchen gießen, verstreichen und mit Orangenscheiben und Thymian verzieren.