

Upside-Down Kuchen mit Blutorange (16 cm)



Teig:

80 g Butter
70 g Marzipan
½ TL Thymian (frisch)
100 g Zucker
2 Eier
90 g Mehl
120 g Mandeln
2 TL Backpulver
2 Blutorangen

+ 2 weitere Blutorangen

Karamell:

40 g Wasser
80 g Zucker
15 g Butter
½ TL Thymian (frisch)

zum Dekorieren:

Thymianzweige
Sirup aus 90 ml Allgäuer Alpenwasser Schbord, und 80 g Zucker
Puderzucker



So geht's

Kleine Springform mit Backpapier auslegen, dann das Karamell herstellen. Dazu Wasser und Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren lassen, sofort die Butter unterrühren. Den Thymian zugeben und sofort auf dem Boden der Springform verstreichen.

Zwei Blutorangen schälen und in Scheiben schneiden, diese ringförmig auf dem Karamell auflegen.

Nun den Kuchenteig herstellen. Dazu weiche Butter, zusammen mit dem Marzipan und dem Zucker zu einer homogenen Masse rühren. Eier unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Zuletzt die Schale der Blutorange abreiben, sowie den Saft von 1,5 Blutorangen unterrühren. Die restliche Hälfte schälen, und in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit Saft und Schale unter den Teig rühren. Auf die Orangen in die Springform geben und bei 175°C (Umluft) ca. 50 min backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und umgedreht auf eine Tortenplatte stürzen, servieren.

Für die Dekoration kann optional noch kandierter Thymian hergestellt werden. Dazu Allgäuer Alpenwasser Schbord und Zucker in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Minuten zu Sirup einkochen. Den Thymian kurz darin eintauchen, abklopfen, mit Puderzucker bestäuben und auf einem Backpapier trocknen lassen.