Mandel-Grieß-Torte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Irina Kirch zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Springform (20 cm Durchmesser):

- 125 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 80 g gemahlene Mandeln
- 90 g Grieß
- 125 g Butterflocken
- 220 g Zucker
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale
- 60 ml Orangensaft

Zubereitung

1. Für die Masse Mehl, Backpulver, Mandeln, Grieß, Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren bis die Masse krümelig ist. Die mit Milch, Orangenschale und Orangensaft verrührten Eier hinzufügen und etwa 10 Sekunden rühren bis die Zutaten vermengt sind. Eine Springform (Durchmesser 20 cm) fetten und den Boden mit

Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen. Die Torte 5 Minuten in der Form stehen lassen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt servieren.

3. Info:

4. Durch die Mandeln und den Grieß erhält man bei dieser Torte eine grobkörnige Masse, der durch das Backen leicht knusprig wird. Nach Belieben die Torte mit Puderzuckerglasur oder Buttercreme bestreichen und mit Orangenschale oder gerösteten Mandeln verzieren.