

## Weihnachtsmenü Nachtisch: Süßes Weihnachtsbrot mit Orangenduft



[caption id="attachment\_9766" align="aligncenter" width="2334" caption="Lockerer Teig und saftig, duftende Füllung mit Orange. Weihnachten für Genießer..."]



[/caption]

### Zutaten

Für 2 Kuchen mit 22 cm Ø

- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter
- 2 Bio-Orangen
- 125 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 100 g Orangeat
- 120 g Puderzucker
- 1 Döschen Safranfäden

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Back- und Zimtpulver in eine große Teigschüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, 80 g Zucker, Salz und Ei hineingeben. Die in Stücke geschnittene Butter daraufgeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kühlen.

Die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Orangenschale von beiden Orangen in eine Schüssel reiben. Eine Orange auspressen. Die gemahlenden Mandeln mit dem übrigen Zucker und Orangeat in den Food-Processor zusammen mit dem Orangenschalenabrieb geben. Zu einer Paste mixen, dabei so viel Orangensaft dazugeben, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden von zwei Springformen mit Backpapier auslegen. Den Teig vierteln und auf wenig Mehl in gleichgroße Kreise ausrollen. Jeweils den Boden der Form mit einem Kreis auskleiden, dabei einen Rand von ca. 1 cm Höhe formen. Jeweils die Hälfte der Füllung auf den Teigboden streichen. Den zweiten Teigkreis darauf legen und am Rand etwas andrücken.

In Ofenmitte ca. 20 – 25 Min. goldgelb backen. In der Form 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen. Den Puderzucker mit den Safranfäden und ca. 2 EL Orangensaft verrühren. Die Glasur auf beide Kuchen streichen. Die Kuchen ganz auskühlen lassen. Zum Servieren in 2 cm schmale Kuchenstücke schneiden.

**Tipp:** Wer keine 2 Springformen in dieser Größe hat, kann den Teig auch zweimal in eine Fläche von 30 x 25 cm ausrollen und dann auf dem Backblech backen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Teigränder gut geschlossen sind, damit die Füllung nicht rausläuft. Eine Möglichkeit ist auch das Backblech mit mehrmals geknickter Alufolie auf diese Größe abzuteilen.

**Variante:** 50 g Mandeln durch geschälte Pistazien ersetzen. Sehr fruchtig wird das Gebäck auch, wenn der Orangensaft durch Grapefruitsaft ersetzt wird.