

Rezept

Clementinenkuchen

Ein Rezept von Clementinenkuchen, am 28.11.2023

Zutaten

400 g Bio-Clementinen (ca. 4 Stück)	60 g weiche Butter
200 g Zucker	5 Eier
300 g gemahlene Mandeln	2 TL Backpulver
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die ungeschälten Clementinen heiß waschen. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, bei schwacher Hitze 1 Std. 30 Min. köcheln lassen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen (das dauert mindestens 30 Min.).
2. Die Früchte halbieren, von Kernen befreien und mit der Schale in der Küchenmaschine grob pürieren oder mit dem Messer fein hacken.
3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern cremig rühren, dann Mandeln und Backpulver, zuletzt das Clementinenpüree unterrühren.
4. Den Teig in die Form gießen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 50 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen; wenn beim Herausziehen kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Sonst weitere 5-10 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Ich gieße gerne über jedes Kuchenstück 1-2 EL Clementinensirup.