



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Februar

### Saftiger Clementinenkuchen

von *Katy Galbraith*

*Dieser Kuchen ist wunderbar feucht, fruchtig, ein wenig würzig und einfach lecker.*

#### Zutaten

<b>5</b>	<b>Clementinen</b>
<b>275 g</b>	<b>Feinzucker</b>
<b>300 g</b>	<b>gemahlene Mandeln</b>
<b>8-10</b>	<b>Kardamonschoten (Samen herauspulen und mahlen)</b>
<b>1 TI</b>	<b>Backpulver</b>
<b>2 TI</b>	<b>Vanilleextrakt</b>
<b>6</b>	<b>große Eier, leicht geschlagen</b>
<b>1</b>	<b>Zitrone (Saft)</b>
<b>1</b>	<b>Zimtstange</b>

#### Zubereitung

1. 3 der Clementinen (ungeschält) in einen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und dann ca. 2 Stunden lang köcheln, bis sie vollkommen weich sind. Die Früchte dann halbieren und eventuelle Kerne entfernen. Nun die Früchte samt Schale feine pürieren
2. Den Ofen auf 180 Grad C vorheizen. Eine Springform mit ca. 23cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
3. Nun 225g des Zuckers, die Mandeln, den Kardamon und das Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. Die pürierten Clementinen, den Vanilleextrakt und die Eier in eine Vertiefung in der Zucker-Mandel-Mischung geben und zusammen zu einem Teig verarbeiten.
5. Den Teig in die Backform gießen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen.
6. Während der Kuchen bäckt die restlichen 2 Clementinen entsaften und zusammen mit dem Zitronensaft und den restlichen 50g Zucker in einem Topf zum Köcheln bringen. Nun die Zimtstange zugeben und ca. 3 weitere Minuten köcheln.
7. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche mehrfach einstechen und mit dem Zitrusirup übergießen. Den Kuchen mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

#### Tipp:

Der Kuchen hält sich gut ein paar Tage und schmeckt lecker mit oder ohne Sahne.

**Guten Appetit!**