

# CLEMENTINEN-KUCHEN

---

## Zutaten für 6 Personen

- 5 Bio-Clementinen
- 6 Eier
- 6 EL Honig
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> g Tassen gemahlene Mandeln
- Butter zum Einfetten der Springform (22–24 cm)

## Zubereitung

Clementinen waschen und ungeschält in einer Pfanne mit kaltem Wasser zudecken. Während 2 Stunden leicht köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen. Anschliessend halbieren, die Kerne entfernen und ungeschält im Mixer pürieren. Den Ofen auf 180° vorheizen, Springformboden mit Backtrennpapier abdecken und den Rand mit Butter bestreichen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, Honig, gemahlene Mandeln und Clementinenpüree hinzufügen, Masse in die Springform geben und ca. 1 Stunde bei 180° backen. Falls der Kuchen sehr dunkel wird aber noch nicht gebacken ist, bis zum Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken. Lauwarm mit etwas Schlagrahm oder auch Vanilleglace servieren.