



GESTÜRZTER CLEMENTINEN-ZIMT-KUCHEN



Glutenfreier Nachtisch für 4-8 Personen

ZUTATEN

2 EL Butter (zum Einfetten der Form)
 4 EL brauner Zucker
 6 Clementinen
 225 g weiche Butter
 200 g heller Rohrzucker
 2 TL Vanille-Extrakt
 Zesten von 3 Clementinen
 4 Eier (Größe M)
 200 g gemahlene Mandeln
 1 TL Zimt
 50 g glutenfreies Mehl
 1 TL glutenfreies Backpulver
 2 gehäufte EL Orangenmarmelade
 2 EL Granatapfelkerne

außerdem:

Backpapier
 Springform ø 20 cm

ZUBEREITUNG

Backofen auf 170 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Clementinen schälen. Ganze Früchte, samt den Häutchen in 5 mm Scheiben schneiden. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Backform und -papier großzügig mit Butter einfetten. Rohrzucker auf dem Backpapier verteilen. Clementinen-Scheiben überlappend von innen nach außen auf dem Rohrzucker verteilen.

Butter und Rohrzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Vanille-Extrakt und Clementinen-Zesten dazugeben und unterrühren. Eier nach und nach hinzufügen. Gemahlene Mandeln, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und zügig unter die Schaummasse rühren. Teig vorsichtig auf den Clementinen verteilen und mit einem Löffelrücken glattstreichen.

Auf Einschubhöhe 3 ca. 40-50 Minuten backen. Zur Stäbchenprobe einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Kann man ihn sauber herausziehen, ist der Kuchen fertig. Falls der Kuchen zu schnell braun wird, mit Aluminiumfolie abdecken.



GESTÜRZTER CLEMENTINEN-ZIMT-KUCHEN

ZUBEREITUNG

Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Kante mit einem Messer lösen. Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Backpapier entfernen. Marmelade erwärmen und den Kuchen damit einstreichen. Warm oder kalt, mit Granatapfelkernen servieren.

Tipp:

Um sicherzugehen, dass die Backform dicht ist, diese vorher mit Wasser füllen. Falls Wasser heraustropfen sollte, ist es besser für dieses Rezept eine einteilige Kuchenform zu wählen.