

Kuchen Backen Rezepte

Clementinen Makronen Kuchen

Anzahl: 20 Stücke Gattung: Backen, Obst, Früchte

TEIG			
8	Clementinen	6	Eigelb (M)
50 g	Orangeat	80 g	Mehl
80 g	Marzipanrohmasse	50 g	Speisestärke
200 g	Butter (weich)	1	Teel. Backpulver
	Salz	2	Essl. Orangensaft
1/2	Vanilleschote; Mark davon	50 g	Gemahlene Mandeln
1	Unbehandelte Orange; - abgeriebene Schale davon	4	Eiweiß (M)
		100 g	Zucker
MAKRONENMASSE			
2	Eiweiß (M)	150 g	Gemahlene Mandeln
	Salz	2	Teel. Orangenblütenwasser - (Apotheke)
100 g	Puderzucker		
A U S S E R D E M			
2 Teel.	Puderzucker		

1. Für den Teig die Clementinen so dick schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und gut abtropfen lassen. Orangeat sehr fein hacken. Marzipan grob raspeln, dann mit Butter, 1 Prise Salz, Vanillemark und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührers 8 Minuten sehr cremig aufschlagen.
2. Jedes Eigelb einzeln jeweils 30 Sekunden unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und mit Orangensaft kurz unterrühren. Clementinenfilets, Orangeat und Mandeln mischen und unterheben.
3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge, 1 1/2 l Inhalt) streichen.
4. Für die Makronenmasse Eiweiß mit 1 Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Den Puderzucker zugeben, 30 Sekunden weiterschlagen. Mandeln und Orangenblütenwasser unterheben. Auf den Teig in die Form streichen.
5. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde backen (Gas 2, Umluft nicht empfehlenswert). Evtl. nach 45 Minuten mit Backpapier bedecken. 10 Minuten in der Form ruhen, dann herausheben und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit 1:50 Stunden (plus Kühlzeit)