

Ringelclementine

Rezept von Meta Hildebrand



Ringelclementine

Ergibt 6 Stück als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Genussfertig: in ca. 40 Minuten

Pro Person:

22 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiss, 8 g Fett; 175 kcal

Zutaten:

- 6 Clementinen mit Stiel und Blättern
- $\frac{1}{4}$ rechteckiger Blätterteig (10 x 26 cm)
- 1 Eigelb
- 1 Portion Kaffeeahm
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Stiele mit den Blättern vorsichtig entfernen und auf die Seite legen. Clementinen schälen, aber die einzelnen Schnitze nicht auseinanderreißen und trocken tupfen.
2. Blätterteig in 12 dünne Streifen schneiden und um die Clementinen wickeln. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

3. Eigelb mit dem Kaffeerahm vermischen und mit einem Pinsel den Blätterteig bestreichen. Zucker mit dem Zimt mischen und auf den Clementinen verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C in der Mitte des Ofens backen. Je nach Grösse der Clementinen ca. 18–20 Minuten.
5. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und die Stiele wieder in die Clementinen hineinstecken.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.