

ZUTATEN

KUCHEN

- 5 Eier
- 250g Zucker
- 250g weiche Butter
- 10 Clementinen
- 450g Mehl
- 4TL Backpulver
- Prise Salz

TOPPING

- 2 Clementinen
- 600 Puderzucker
- 2 Tropfen schwarze Lebensmittelpaste
- 130g Smarties
- 24 Stk. After Eight (=200g)

ADVENTSKALENDER CLEMENTINEN KUCHEN

REZEPT FÜR: 1 BLECH
 DAUER: 1 STUNDEN 45 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 25 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 1 STD 20 MIN

- Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Für den Kuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, sowie Abrieb und Saft der Clementinen unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Salz zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen und Teig darauf verstreichen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend ca. 1 Stunde auskühlen lassen
- Für den Guss 550g Puderzucker mit Abrieb und Saft der Clementinen glatt verrühren. Ca 1/5 der Zuckerguss abnehmen und Beiseite stellen. Restlichen Guss gleichmäßig auf den abgekühlten Kuchen geben und glatt verstreichen
- Beiseite gestellten Guss mit übrigem Puderzucker verrühren, sodass eine festere Konsistenz entsteht. Guss abermals zweiteilen. Einen Teil mit schwarzer Lebensmittelpaste einfärben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Restlichen weißen Guss ebenfalls in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und damit die Zahlen von 1 bis 24 auf die After Eight Plättchen schreiben
- Zahlen-Plättchen nun auf dem Blechkuchen verteilen und miteinander durch das Spritzen des schwarzen Zuckerguss verbinden. Smarties gleichmäßig auf den schwarzen Linien verteilen und alles gut trocknen lassen



NOTIZEN