

Weihnachtstiramisu

12 Clementinen, den Saft von 1 Zitrone, 6 Lebkuchen, 200 g Spekulatius, 40 ml Orangenlikör, 300 g Joghurt fettarm, 300 g Frischkäse fettarm, 100 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 EL Kakao



Die Lebkuchen in Streifen schneiden und kleine Förmchen damit auslegen. 150 g Spekulatius grob zerkrümeln und zu den Lebkuchenstreifen geben. Mit Orangenlikör beträufeln. Die Schale der Clementinen reiben und beiseitestellen. Die Clementinen filetieren und ebenfalls in den Förmchen verteilen.

Mit einem Schneebesen den Frischkäse und den Joghurt glatt rühren. Mit Zucker, Zitronensaft, der Clementinenschale und Zimt nach Belieben abschmecken und über den Lebkuchen verteilen. Den restlichen Spekulatius fein zerkrümeln, mit dem Kakao und etwas Zimt mischen und über das Tiramisu streuen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Winterlicher Radicchiosalat mit Clementinen

4 Clementinen, 1 kleiner Granatapfel, 30 g Datteln, 80 g Radicchio, 50 g Mangoldblätter, Salz, 1 TL Honig, 1 TL Dijonsenf, 2 TL Sherryessig, 1 EL Walnussöl, schwarzer Pfeffer



Den Granatapfel in der Mitte rundum einritzen und auseinanderbrechen. Von einer Granatapfelhälfte die Kerne herauslösen. 3 Clementinen schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der übrigen Clementine auspressen. Die Datteln halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Radicchio putzen und in mundgerechte Stücke zupfen, zusammen mit den Mangoldblättern waschen und trocken schleudern.

Den Clementinensaft mit etwas Salz verrühren. Honig, Senf und Essig unterrühren. Das Öl unterheben und das Dressing mit Pfeffer würzen. Die Radicchio- und Mangoldblätter anrichten, Clementinenscheiben, Granatapfelkerne und Datteln darüber verteilen. Vor dem Servieren das Dressing über den Salat geben.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Clementinen-Sandkuchen

6 Clementinen, 250 g Butter oder weiche Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier,
1 Päckchen Vanillinzucker, 1 TL geriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, 150 g Speisestärke,
2 Messerspitzen Backpulver, Fett und Grieß für die Form, 125 g Puderzucker



5 Clementinen schälen und das Fruchtfleisch in Spalten teilen.

Butter bzw. Margarine mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren und die Zitronenschale hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in kleinen Portionen unterrühren. Danach die Clementinenspalten unterheben. Den Teig in eine gefettete und mit Grieß ausgestreute Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) ca. 60 Min. backen.

Den Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die letzte Clementine auspressen und ca. 2-3 EL des Saftes mit dem Puderzucker verrühren. Den Kuchen stürzen und den Clementinenguss darüber verteilen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!